

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/TXX~2023

青梅酒加工技术规程

Technical regulations for plum wine.

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

达州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 加工工艺	2

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由达州市农业科学研究院提出。

本文件由达州市经济和信息化局归口。

本文件起草单位：达州市农业科学研究院、达州市冯山林食品有限公司。

本文件主要起草人：李本姣、章攀、杨小丽、马彬荣、李松、刘清华、赵思毅、郭小文、李东旭、周学超、夏先正。

青梅酒加工技术规程

1 范围

本文件规定了青梅酒加工的术语和定义、青梅酒加工场所及环境、加工工艺要求等。
本文件适用于四川省达州市行政区域内青梅配制酒和青梅发酵酒的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 35883 冰糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青梅配制酒

以达川乌梅为原料，与白酒混合浸泡后，经过调配而成的配制酒。

3.2

青梅发酵酒

以达川乌梅为原料，经过榨汁、糖酸调整、发酵、过滤醇化、陈酿、灌装等工艺酿造而成的发酵酒。

4 基本要求

4.1 加工场所

应符合 GB 12696、GB 14881 的规定。

4.2 加工环境

应符合 GB 12696、GB 14881 的规定。

4.3 原辅料要求

4.3.1 青梅果

果实新鲜、无腐烂、无病虫害、成熟度为 7~9 成，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.3.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3.3 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

4.3.4 白酒

应选用清香型的高粱白酒，并符合 GB 2757 的规定。

4.3.5 其他辅料及食品添加剂

应符合相应的安全标准和相关规定。

5 加工工艺

5.1 青梅配制酒

5.1.1 工艺流程

青梅配制酒加工工艺流程如下所示：

青梅果→挑选→清洗→浸泡→过滤→澄清→调配→陈酿→灌装。

5.1.2 操作要求

5.1.2.1 挑选

挑选成熟度为 7~9 成、形态饱满、无腐烂、无病虫害的青梅果。

5.1.2.2 清洗

用流动的清水洗净青梅果表面的杂质，捞出并自然沥干水分。

5.1.2.3 浸泡

沥干水分的青梅果置于洁净的不锈钢罐内，并按青梅果、白酒、冰糖质量比为 1:1:0.12 加入 53 %vol 的高粱白酒和冰糖，密封后常温环境下浸泡 6 个月以上。

5.1.2.4 过滤

使用过滤设备将青梅果去除，得到滤液。

5.1.2.5 澄清

滤液中加入 0.5%的果胶酶，充分搅拌混匀，密封后置于 75℃条件下加热 25min，自然冷却后再次过滤得到青梅浸泡基酒。

5.1.2.6 调配

将青梅浸泡基酒按产品要求调配至目标酒精度、糖度、酸度、香气等。

5.1.2.7 陈酿

调配后的青梅配制酒置于陈酿罐中，密封后常温环境陈酿 6 个月以上。

5.1.2.8 灌装

采用灌装设备进行灌装。

5.2 青梅发酵酒

5.2.1 工艺流程

青梅发酵酒加工工艺流程如下所示：

青梅果→挑选→清洗、去核→榨汁→糖酸调整→发酵→过滤醇化→澄清→调配→陈酿→灌装。

5.2.2 操作要求

5.2.2.1 挑选

挑选充分成熟（果皮为黄色）、形态饱满、无腐烂、无病虫害青梅果。

5.2.2.2 清洗、去核

用流动的清水洗净青梅果表面的杂质，捞出后去核。

5.2.2.3 榨汁

去核后的青梅果用果蔬榨汁机进行榨汁，榨汁时加入 0.2 g/kg 的异抗坏血酸防止果汁氧化。

5.2.2.4 糖酸调整

青梅果汁置于洁净的不锈钢发酵罐内，调整糖度达 22%~24%，调整酸度达 6~9 mg/L。

5.2.2.5 发酵

按发酵液质量比 1‰ 称取果酒酵母，活化后加入发酵液中进行发酵。保持 23℃~25℃发酵 7~11 d，前 3 天每隔 2~4h 搅拌 2min，待发酵液残糖 ≤1% 时结束发酵。

5.2.2.6 过滤醇化

使用过滤设备将青梅渣去除，滤液酒精度调至 16 %vol 以上。

5.2.2.7 澄清

滤液中加入 0.5%的果胶酶，充分搅拌混匀，密封后置于 75℃条件下加热 25min，自然冷却后再次过滤得到青梅发酵基酒。

5.2.2.8 调配

将青梅发酵基酒按产品要求调配至目标酒精度、糖度、酸度、香气等。

5.2.2.9 陈酿

调配后的青梅发酵酒置于陈酿罐中，密封后常温环境陈酿 6 个月以上。

5.2.2.10 灌装

采用灌装设备进行灌装。
