

# DB5117

## 四川省（达州市）地方标准

DB5117/T 55-2022

---

### 渠县呷酒加工技术规程

Processing technical regulation of quxian sipping wine

2022-04-19 发布

2022-04-22 实施

---

达州市市场监督管理局 发布

## 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专利的责任。

本文件由达州市经济和信息化局提出并归口。

本文件起草单位：四川省宕府王食品有限责任公司、渠县经济和信息化局、渠县市场监督管理局。

本文件主要起草人：张清平、张辉、阚建全、张雯姜、张丹、张倩芝、向玲、刘沪平。

# 渠县呷酒加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了渠县呷酒加工技术的术语和定义、加工场所及环境、加工工艺等要求。  
本文件适用于四川省达州市渠县行政区域内呷酒的初加工。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 23544 白酒企业良好生产规范  
GB 14881 食品企业通用规范  
GB/T 8231 高粱

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**渠县呷酒** quxian sipping wine

以渠县本地糯高粱为原料,经筛选、浸泡、淘洗、煮沸、蒸制、摊晾、拌曲药、糖化发酵等多道工序,通过陶罐装缸贮存,经固态发酵工艺形成的饮料酒。

## 4 加工场所及环境

应符合 GB 14881 和 GB/T 23544 的规定

## 5 加工工艺

### 5.1 工艺流程

高粱→筛选→浸泡淘洗→煮沸→蒸制→摊晾→拌曲药→糖化发酵→二次发酵

### 5.2 原辅料要求

### 5.2.1 高粱

渠县本地糯高粱，应符合GB/T 8231的规定。

### 5.2.2 加工用水

生产饮用水，应符合 GB 5749 的规定。

## 5.3 工艺要求

### 5.3.1 筛选

通过人工或机械筛选取颗粒饱满、色泽均匀、无腐烂和霉变的高粱。

### 5.3.2 浸泡、淘洗

将高粱倒入浸泡池中，水面应高出 5cm ~ 10cm，浸泡时间为 36h ~ 72h，浸泡期间，每 24h 应淘洗、换水 1 次。

### 5.3.3 煮沸

将浸泡淘洗干净的高粱倒入沸水中，不停地搅动，高粱开口率70% ~ 80%即可捞出。

### 5.3.4 蒸制

把煮沸捞出的高粱倒入木蒸笼或机械蒸锅中蒸制，蒸制时间为上汽后 1h。

### 5.3.5 摊晾

将蒸制后的高粱倒入簸箕或散热室平台上，均匀摊开，经自然晾凉或风扇吹拂，使其温度降至 26℃ 左右即可。

### 5.3.6 拌曲药

将曲药按一定比例加入摊晾好的高粱中，搅拌均匀。

### 5.3.7 糖化发酵

将拌好曲药的高粱放入已消毒杀菌的容器中进行糖化发酵，发酵时间为 36h ~ 48h，发酵温度应控制在 29℃ ~ 45℃，每隔 4 h 观察一次，断粘变甜停止发酵。

### 5.3.8 二次发酵

将糖化发酵后的高粱装于清洗、消毒、晾干的陶罐或坛子里，罐（坛）口盖实密封进行二次发酵，发酵时间不低于 40d。