

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 090—2020

火龙果果酒加工技术规程

Technical code of pratice for processing of pitaya wine

2020 – 09 – 11 发布

2020 – 09 – 17 实施

广西标准化协会 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 生产加工过程卫生要求..... 1

5 设施和设备要求..... 1

6 原辅料要求..... 2

7 加工工艺..... 2

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西农业职业技术学院、平果东合农业有限公司、靖西市市场监督管理局、平果市市场监督管理局、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西标准化协会。

本标准主要起草人：何雪梅、刘国明、李杰民、孙健、李丽、唐雅园、石敏、李昌宝、郑凤锦、盛金凤、零东宁、周主贵、唐杰、黄正先、韦里红、陆仕忠、石敏、黄林华、谢宏昭、蓝冬丽、黄娉娉、陈秀莲、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

火龙果果酒加工技术规程

1 范围

本标准规定了火龙果酒加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施和设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于火龙果酒的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317 白砂糖

GB 1886.63 食品安全国家标准 食品添加剂 膨润土

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限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

QB/T 4482 碱性果胶酶制剂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火龙果酒 pitaya wine

以新鲜火龙果为原料，经酶解、调配、接种发酵、陈酿等工艺制成的果酒。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

5 设施和设备要求

包括但不限于榨汁机、调配罐、发酵罐、储罐、灌装设备、杀菌设备，并应符合GB 12696的规定。

6 原辅料要求

6.1 火龙果

新鲜、无变质、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.4 果胶酶

应符合QB/T 4482的规定。

6.5 酵母

应符合GB 31639的规定。

6.6 明胶

应符合GB 6783的规定。

6.7 膨润土

应符合GB 1886.63的规定。

6.8 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

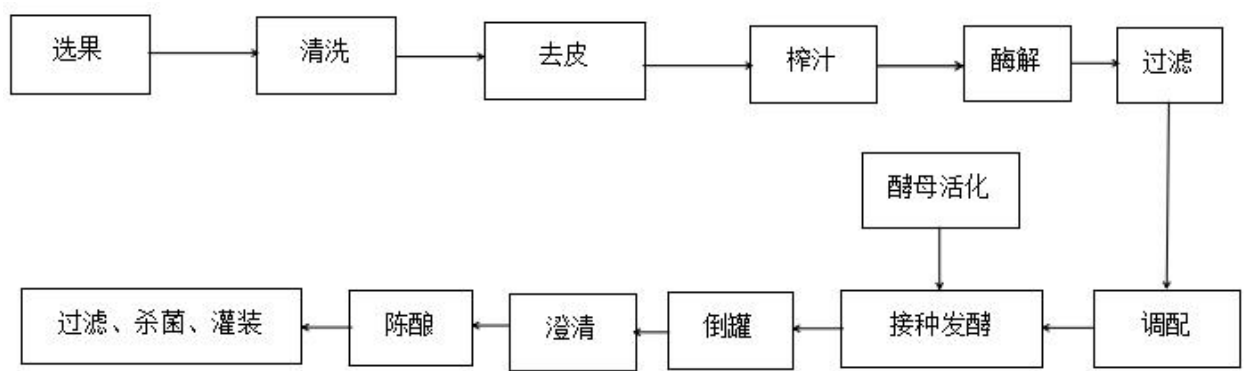


图 1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选择成熟度70%以上的火龙果，剔除腐烂、霉变、病虫害果。

7.2.2 清洗

采用人工或机械将火龙果冲洗，除去果皮表面的尘土、泥沙等杂质。

7.2.3 去皮

采用人工或机械剥除果皮。

7.2.4 榨汁

将已去皮的火龙果果实，经机械压榨成果浆。

7.2.5 酶解

在压榨后的火龙果果浆中加入0.01%的果胶酶，并于温度为40℃~45℃下酶解1h~2h至有清汁充分析出。

7.2.6 过滤

将酶解后的火龙果浆用过滤器75 mm~150 mm（50目~200目）进行过滤得到火龙果原汁。

7.2.7 调配

经酶解后的火龙果汁，根据不同类型火龙果果酒酿造所需糖量添加白砂糖，搅拌溶解。

7.2.8 酵母活化

按干酵母：水=1:10称取适量的酿酒活性干酵母溶解于温水中，温水中先加2%白砂糖溶解，保温37℃活化20 min至体积增大3~5倍。

7.2.9 接种发酵

活化好的酿酒酵母接种至调配好的火龙果汁中，搅拌混匀，宜在20℃~30℃下恒温发酵，发酵程度以总糖指标作为参考。干型果酒：总糖（以葡萄糖计） ≤ 4.0 g/L，或总糖与总酸（以酒石酸计）的差值 ≤ 2.0 g/L，含糖最高为9.0 g/L；半干型果酒：总糖大于干型果酒，小于12.0 g/L，或总糖与总酸的差值 ≤ 2.0 g/L，含糖最高为18.0 g/L；半甜型果酒：总糖大于半干型果酒， < 45.0 g/L；甜型果酒：总糖 > 45.0 g/L。

7.2.10 倒罐

发酵结束后立即进行倒罐处理，将上层清液倒至另一发酵罐中，然后在室温下进行后发酵，时间为半个月至2个月。后发酵结束后再进行一次倒灌，除去沉淀物。

7.2.11 澄清

在倒罐后的火龙果酒中加入0.05 g/L~0.1 g/L的明胶、膨润土进行澄清，澄清24 h后过滤，并调节pH值至4.5~5.0。

7.2.12 陈酿

将澄清后的火龙果酒置入不锈钢罐或瓦缸等其他密闭容器中，在避光、阴凉的环境下 $\leq 18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 进行陈酿1个月以上。

7.2.13 过滤、杀菌、灌装

陈酿结束后的火龙果酒可采用膜过滤（ $0.45\text{ }\mu\text{m}$ ）或硅藻土过滤，在灌装前应在 $62\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 80\text{ }^{\circ}\text{C}$ 杀菌30 min。采用玻璃瓶、塑料瓶等容器灌装。包装容器应清洁、封装严密、无漏气、无渗漏现象且耐 $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 蒸煮不变形，符合食品安全标准要求 and 有关规定。

中华人民共和国团体标准

火龙果果酒加工技术规程

T/GXAS 090—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究