

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 060—2020

百香果果酒加工技术规程

Technical code of practice for passion fruit wine processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

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、靖西市市场监督管理局、广西农业职业技术学院、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：李杰民、李昌宝、辛明、孙健、刘国明、韦里红、石敏、黄娉娉、蓝冬丽、黄林华、谢宏昭、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

百香果果酒加工技术规程

1 范围

本标准规定了百香果果酒加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于百香果果酒的加工。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 20886 食品加工用酵母
GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
NY/T 491 西番莲

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

百香果果酒 *passion fruit wine*

以百香果为原料，经取汁、酶解、添加或不添加白砂糖、发酵、澄清、过滤、杀菌、灌装等工艺制成的发酵酒。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696及相关规定。

5 设施设备要求

具有取汁设备、过滤设备、杀菌设备、发酵设备、陈酿设备、精滤设备、灌装设备等，设施设备应符合GB 12696及相关规定。

6 原辅料要求

6.1 百香果

应符合NY/T 491、GB 2762、GB 2763的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定，加工饮料用水应经过滤、软化、消毒等处理。

6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.4 酵母菌

应符合GB/T 20886的规定。

6.5 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

6.6 焦亚硫酸钾

应符合GB 25570的规定。

6.7 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

酵母菌→活化
↓
选果→清洗→取汁→过滤→酶解→调配→发酵→倒罐（后发酵）→澄清→陈酿→过滤、杀菌、灌装。

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选用成熟度为90%以上新鲜完好的果实，剔除病虫害、腐烂、严重皱缩的果实。

7.2.2 清洗

将百香果用流动水冲洗干净，除去果皮表面的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

7.2.3 取汁

将清洗后的百香果切开，将内瓤和汁液取出后进行匀浆，以不破碎种籽为宜。

7.2.4 酶解

在匀浆后的百香果浆中加入0.01%果胶酶，在40℃~45℃下酶解1 h~2 h至有清汁析出。

7.2.5 过滤

将酶解后百香果内瓢和汁液用过滤器75 mm~150 mm（50目~200目）进行过滤得到百香果原汁。

7.2.6 调配

在过滤后的百香果原汁中加入50 mg/L~100 mg/L焦亚硫酸钾，根据不同类型百香果酒酿造所需糖量添加白砂糖搅拌溶解。

7.2.7 发酵

7.2.7.1 酵母活化

将活性干酵母按活性干酵母，加入其10倍质量的37℃的水中活化20 min。

7.2.7.2 果酒发酵

将活化好的酿酒酵母接种至调配好的百香果汁中，搅拌均匀，在20℃~30℃下恒温发酵7 d~10 d，完成酒精发酵。

7.2.8 倒罐（后发酵）

酒精发酵结束后，进行倒罐处理，将上层清液倒至另一发酵罐中进行恒温（20℃）后发酵20 d~30 d。

7.2.9 澄清

后发酵结束后进行换罐，加入0.05 g/L~0.1 g/L的明胶、皂土等澄清剂进行澄清，澄清结束后采用硅藻土过滤机过滤后陈酿。

7.2.10 陈酿

在避光、阴凉的环境下进行陈酿1个月以上。

7.2.11 过滤、杀菌、灌装

陈酿后的百香果酒过滤除菌，在灌装前应进行62℃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、无胀漏现象，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

百香果果酒加工技术规程

T/GXAS 060—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2022 年第 35 号（总第 93 号）

关于批准发布 T/GXAS 060—2020《百香果果酒加工技术规程》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 060—2020《百香果果酒加工技术规程》团体标准第 1 号修改单，自 2022 年 10 月 7 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 060—2020《百香果果酒加工技术规程》
第 1 号修改单



附件

T/GXAS 060—2020《百香果果酒加工技术规程》

第 1 号修改单

规范性引用文件中《GB/T 20886 食品加工用酵母》修改为
《GB/T 20886.1-2021 酵母产品质量要求 第 1 部分：食品加工
用酵母》。