

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 593—2023

莲雾果酒生产技术规程

Technical code of practice for production of lotus mist fruit wine

2023-10-14 发布

2023-10-20 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西标准化协会、三亚市热带农业科学研究院、三亚南鹿实业股份有限公司。

本文件主要起草人：林波、郑凤锦、陈赶林、杨玉霞、黄宏业、陈静、韦映梅、吴妃妃、黄志、李祥忠、方晓纯、任二芳、胡瑶、任红、邢军、马亚龙、苏子华、黄林华、谢宏昭、黄萍、陈建华、韦立先、陆阳、黄林芬。

莲雾果酒生产技术规程

1 范围

本文件界定了莲雾果酒的术语和定义，确立了莲雾鲜果发酵果酒和冷冻莲雾浆（汁）发酵果酒生产工艺的程序，规定了各生产工艺的操作指示，描述了生产过程信息的追溯方法。
本文件适用于莲雾果酒的生产。

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/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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- DBS45/ 059 食品安全地方标准 食品工业用冷冻水果浆（汁）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莲雾果酒 lotus mist fruit wine

以莲雾鲜果或以冷冻莲雾浆（汁）为原料，经酶解、发酵、陈酿、调配等工艺加工酿制而成的发酵型果酒。

4 莲雾鲜果发酵果酒生产工艺

4.1 工艺流程

如图1所示。

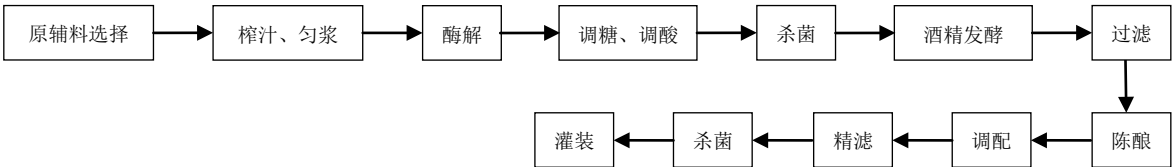


图1 莲雾鲜果发酵果酒生产工艺流程图

4.2 生产操作

4.2.1 原辅料选择

4.2.1.1 原料

选择新鲜良好、风味正常、无病虫害及腐烂，并符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1规定的成熟果。

4.2.1.2 辅料

4.2.1.2.1 选择符合GB 5749规定的生产用水。

4.2.1.2.2 选择符合GB 31639规定的酒用酵母。

4.2.1.2.3 选择符合GB/T 317规定的白砂糖。

4.2.1.2.4 选择符合GB 1886.174规定的酶制剂。

4.2.1.2.5 选择符合GB 14936规定的硅藻土。

4.2.1.2.6 选择符合GB 2760规定的食品添加剂。

4.2.2 榨汁、匀浆

用榨汁机或匀浆机将果肉进行榨汁或匀浆处理。

4.2.3 酶解

添加可降解果胶和纤维素的酶制剂进行双酶解，搅拌混匀，在40℃～50℃酶解1 h～2 h，得到酶解莲雾汁。

4.2.4 成分调整

根据需要添加适量生产用水、白砂糖、酸味剂对酶解后的莲雾原汁进行糖度和pH值调整，得到糖度为20%～22% (Brix)、pH为3.5～4.5的莲雾汁液。

4.2.5 杀菌

采用巴氏灭菌60℃～80℃保持30 min。

4.2.6 酒精发酵

将莲雾汁液注入无菌的发酵设备中，添加已活化的酒用酵母（0.01%～0.05%质量体积比的活性干酵母），搅拌均匀，前2 d开罐发酵，后期封罐发酵6 d～8 d，在适宜温度（18℃～22℃）条件下发酵至酒精度12% vol～13% vol恒定不变。

4.2.7 过滤

宜使用板框过滤设备过滤或硅藻土过滤器过滤。

4.2.8 陈酿

将过滤后的莲雾果酒液移入无菌不锈钢储罐等陈酿设备中，在常温下避光陈酿30 d以上。

4.2.9 调配

根据产品糖度、酸度，添加相关辅料及食品添加剂进行调配，其产品应符合GB 2758中的有关规定。

4.2.10 精滤

采用精滤设备进行精滤。宜使用0.22 μm的中空纤维素膜对成品莲雾果酒进行过滤。

4.2.11 杀菌

采用130℃～135℃高温杀菌6 s～7 s，或巴氏杀菌60℃～80℃保持30 min。

4.2.12 灌装

按照产品要求进行无菌灌装。

5 冷冻莲雾浆（汁）发酵果酒工艺流程

5.1 工艺流程

如图2所示。

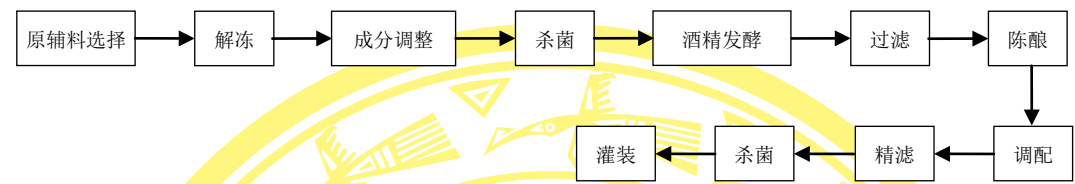


图2 冷冻莲雾浆（汁）发酵果酒工艺流程

5.2 生产操作

5.2.1 原辅料选择

5.2.1.1 原料

选择符合DBS45/ 059规定的冷冻莲雾浆（汁）。

5.2.1.2 辅料

按4.2.1.2进行。

5.2.2 解冻

将冷冻莲雾浆（汁）置于常温解冻，可用碎冰机等设备进行碎冰加速解冻。

5.2.3 成分调整

按4.2.4进行。

5.2.4 杀菌

按4.2.5进行。

5.2.5 酒精发酵

按4.2.6进行。

5.2.6 过滤

按4.2.7进行。

5.2.7 陈酿

按4.2.8进行。

5.2.8 调配

按4.2.9进行。

5.2.9 精滤

按4.2.10进行。

5.2.10 杀菌

按4.2.11进行。

5.2.11 灌装

按4.2.12进行。

6 生产档案

生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产档案保存2年以上。

中华人民共和国团体标准

莲雾果酒生产技术规程

T/GXAS 593—2023

广西标准化协会统一印刷

版权专有 侵权必究