

ICS 67.160.10
CCS X 60

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 595—2023

茶酒生产技术规程

Technical code of practice for production of tealeaf 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、平果市农业农村局、广西国茶酒业科技有限责任公司。

本文件主要起草人：陈赶林、郑凤锦、陈静、黄林华、谭爱、吴妃妃、黄志、杨玉霞、方晓纯、林波、胡瑶、李汉春、周容、高柳川、孙爱钧、苏子华、黄宏业、夏雪芳、周晴、周银慧、张可欣、韦映梅、谢宏昭、黄萍、李祥忠、陈建华、韦立先、陆阳、黄林芬。

茶酒生产技术规程

1 范围

本文件界定了茶酒的术语和定义，确立了茶酒生产的程序，规定了发酵型茶酒、蒸馏型茶酒、浸提型茶酒生产工艺的操作指示，描述了生产过程信息的追溯方法。

本文件适用于茶酒的生产。

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 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 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T 13738.1	红茶 第1部分：	红碎茶
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：	基本要求
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
GB 31640	食品安全国家标准	食用酒精
GB/T 32719.4	黑茶 第4部分：	六堡茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶酒 tealeaf wine

以红茶或绿茶或六堡茶、糖为主要原料，利用发酵、蒸馏、陈酿等工艺制成的酒。

4 发酵型茶酒生产工艺

4.1 工艺流程

见图1。

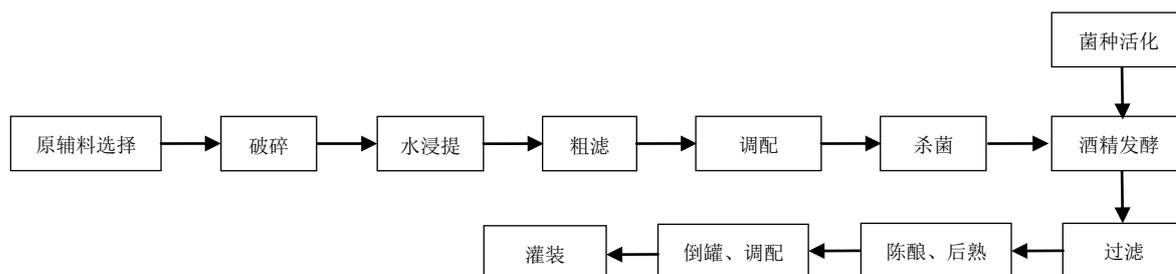


图1 发酵型茶酒生产工艺流程图

4.2 生产操作

4.2.1 原辅料选择

4.2.1.1 原料

4.2.1.1.1 茶叶

宜选择品质正常、成品风味、色泽良好、无异味、无异嗅、无劣(或霉)变,且符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1、GB/T 14456.1、GB/T 13738.1规定的绿茶或红茶。

4.2.1.1.2 食糖

选择符合GB 13104规定的食糖。

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 31640规定的食用酒精。

4.2.1.2.3 选择符合GB 31639规定的酵母菌。

4.2.1.2.4 选择符合GB 2760规定的食品添加剂。

4.2.2 破碎

茶叶经破碎设备破碎至粉末状,粉末颗粒应能过40目筛。

4.2.3 水浸提

按照1:50~1:80质量体积比添加茶粉和水,然后在80℃~90℃温度条件下浸提5h~8h得茶汤。

4.2.4 粗滤

茶汤经120目滤网进行粗滤。

4.2.5 调配

用食糖进行糖度调整为22%~26%(Brix)。

4.2.6 杀菌

在70℃~90℃下对茶汤进行杀菌30min。

4.2.7 菌种活化

将干酵母2%~5%于温水或1:10糖水中37℃复水20min后,加入等量待发酵茶汤,活化10min。

4.2.8 酒精发酵

在发酵罐中加入活化后酵母进行酒精发酵,发酵过程中酵母添加量为150g/t~500g/t,发酵温度控制在20℃~26℃,发酵时间在10d左右。发酵酒精度至 $\geq 12\%$ vol,残糖 ≤ 4.0 g/L,发酵结束。

4.2.9 过滤

采用滤径为150 μm ~300 μm (100目~150目)过滤设备进行过滤,去除沉淀物。

4.2.10 陈酿、后熟

将过滤后的酒液移入陈酿设备,在常温下陈酿180d以上。

4.2.11 倒灌、调配

将陈酿后熟的酒液进行倒灌调配,根据产品糖度、酒精度进行标准化、均一化调配。

4.2.12 灌装

按照产品要求进行无菌灌装。

5 蒸馏型茶酒生产工艺

5.1 工艺流程

见图2。

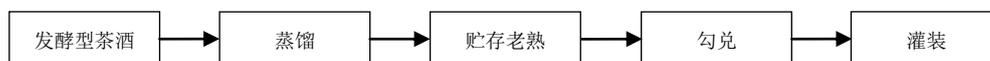


图2 蒸馏型茶酒生产工艺流程图

5.2 生产操作

5.2.1 发酵型茶酒

按4.2的操作方法在酒精发酵后取发酵液备用。

5.2.2 蒸馏

发酵结束后，将茶叶原酒静置2d~3d，蒸馏温度90℃~110℃，其产品应符合GB 2757的要求。根据产品需求需取得高纯度的蒸馏酒，可采取二次或多次蒸馏。

5.2.3 贮存老熟

基酒宜使用符合食品安全、适合贮存的容器进行密封贮存，保持适合的温湿度，也可采用橡木桶贮存。做好标识标注，贮存期3年以上，陈酿期间需关注酒体的酒精度、滋味、香气的变化。

5.2.4 勾兑

贮存期满后，根据基酒特征和产品不同等级质量标准进行勾兑。

5.2.5 灌装

按照产品要求对勾兑后的茶酒进行无菌灌装，产品质量应符合GB 2757的规定。

6 浸提型茶酒生产工艺

6.1 工艺流程

见图3。

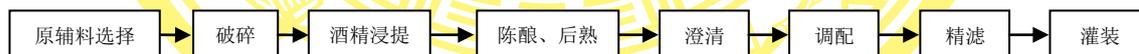


图3 浸提型茶酒生产工艺流程图

6.2 生产操作

6.2.1 原辅料选择

6.2.1.1 原料

6.2.1.1.1 茶叶

宜选择符合GB/T 32719.4规定的六堡茶。

6.2.1.1.2 蒸馏酒

宜选择符合GB 2757规定的蒸馏酒。

6.2.1.1.3 食用酒精

宜选择符合GB 31640规定的食用酒精。

6.2.1.2 辅料

6.2.1.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.2.1.2.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.2.2 破碎

按4.2.2进行。

6.2.3 酒精浸提

将茶叶与蒸馏酒或食用酒精按质量体积比3:4~3:5，混合浸泡提取。

6.2.4 陈酿、后熟

在常温下进行陈酿365 d以上。

6.2.5 澄清

采用自然澄清、明胶澄清、速冻澄清等工艺对陈酿后的酒体进行澄清。

6.2.6 调配

根据最终产品的需求进行调配。

6.2.7 精滤

用滤径为0.45 μm~0.65 μm的过滤设备进行精滤。

6.2.8 灌装

按产品要求进行无菌灌装。

7 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

茶酒生产技术规程

T/GXAS 595—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究