|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.160.10 |
| CCS | X 62 |

|  |
| --- |
| 3211 |

镇江市地方标准

DB3211/T 1080—2024

封缸酒（黄酒）生产技术规程

Technical code of practice for Sealed Jar Wine (Huang jiu) production

2024-09-30发布

2024-11-01实施

镇江市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc174953184)

[1 范围 1](#_Toc174953185)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc174953186)

[3 术语和定义 1](#_Toc174953187)

[4 原辅料要求 1](#_Toc174953188)

[5 生产条件 2](#_Toc174953189)

[6 生产工艺 2](#_Toc174953190)

1. 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。

本文件由丹阳市金丹阳酒业有限公司提出。

本文件由镇江市市场监督管理局归口并组织实施。

本文件起草单位：丹阳市金丹阳酒业有限公司、江苏省丹阳酒厂、丹阳市今古酒业有限公司、丹阳市延陵镇兴盛酒厂、丹阳市里庄黄酒厂、丹阳市检验检测中心。

本文件主要起草人：朱彩琴、张兆俊、徐志坚、管玉新、王超。

封缸酒（黄酒）生产技术规程

* 1. 范围

本文件规定了封缸酒（黄酒）生产的术语和定义、原辅料要求、生产条件和生产工艺。

本文件适用于封缸酒（黄酒）的生产。

* 1. 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 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10781.3 米香型白酒

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

QB/T 4577 甜酒曲

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

封缸酒 （黄酒） sealed jar wine (huangjiu)

以糯米为原料，以甜酒曲为糖化发酵剂，经过蒸煮、糖化、发酵、封缸等传统工艺生产的酒。

* 1. 原辅料要求
     1. 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

* + 1. 甜酒曲

应符合QB/T 4577的规定。

* + 1. 水

应符合GB 5749的要求。

* + 1. 米香型白酒

应符合GB/T 10781.3及GB 2757的要求。

* 1. 生产条件
     1. 选址与环境

应符合GB 12696的规定

* + 1. 厂房和车间

应符合GB 12696的规定

* + 1. 设施与设备

应符合GB 12696的规定。应具备但不限于浸米陶缸（或浸米池、浸米不锈钢罐）、不锈钢甑桶（或不锈钢蒸饭机）、甑桶木盖、不锈钢盆（桶）、木桶、净水过滤器、大开口陶缸、陶坛、盛酒陶坛（或不锈钢罐）、压滤设备等的设施设备。

* + 1. 人员培训与管理

应符合GB 12696和GB 14881的规定。

* + 1. 安全

应配备并安装足够的消防设备、设施。

* 1. 生产工艺
     1. 工艺流程

生产工艺流程为： 选米→浸米→洗米→蒸饭→淋饭→拌饭搭窝→糖化→加米香型白酒→封缸→养醅发酵→压榨过滤→澄清→灌坛（罐）→陈酿→勾调→成品。

* + 1. 生产工艺及条件
       1. 选米

选择无霉渍、无谷壳、无杂质的优质糯米。

* + - 1. 浸米

将糯米倒入浸米陶缸（或浸米池、浸米不锈钢罐）中用冷水浸泡，根据糯米含水份量、冷水温度及环境气温调节浸泡水量。

* + - 1. 洗米

用水冲洗米，洗至米水未呈白浆状。

* + - 1. 蒸饭

将控尽水分后的糯米进行蒸煮，根据糯米的品质和蒸汽压力情况调整蒸饭的时间，米饭煮至“熟而不烂，软而不糊，外硬内软，内无白心”的状态。

* + - 1. 淋饭

将水倒入饭面，淋饭后的饭温在28℃～30℃。

* + - 1. 拌饭搭窝

米饭经冷却后，倒入陶缸中用手将米饭拌散，甜酒曲均匀洒在米饭上，每100kg糯米拌入0.4kg甜酒曲，手工拌匀，让甜酒曲与米饭充分融合，然后，用手在中间开塘，将饭搭成倒喇叭型的饭窝，窝四周的米饭厚度均匀，盖上草盖。

* + - 1. 糖化

糖化温度保持在28℃～32℃，糖化20h～24h后搭窝中有糖液产生，用洁净的容器取窝内甜液浇洒饭面。约糖化48h后品温下降至24℃～26℃，糖化约72h酒酿满窝。

* + - 1. 加米香型白酒

米饭经糖化约72h后，加入酒精度为50%vol的米香型白酒，加量为100kg原料糯米加米香型白酒60kg。

* + - 1. 封缸

加入白酒后，搅拌均匀，陶缸口加盖密封。

* + - 1. 养醅发酵

养醅发酵时间约100d，封缸发酵物为醪糟。

* + - 1. 压榨过滤

将出缸后的酒醅打入压滤机进行压榨过滤，取滤液。

* + - 1. 澄清

滤液打入澄清罐或池，进行澄清，澄清时间根据澄清实施设备容量调整。

* + - 1. 灌坛（罐）

将澄清过的酒，灌入已事先灭菌过的洁净陶坛中，用棉纸封坛口，再用已煮过的芦叶覆盖，最后用黄泥封盖。或者将澄清过的酒打入已清洗灭菌过的不锈钢罐内，密封罐盖。

* + - 1. 陈酿

坛酒或不锈钢罐贮存的酒应符合相关要求，贮存应环境整洁，有通风避光设施。

* + - 1. 勾调

不同酒龄的原酒按一定比例进行调合。

* + - 1. 成品

成品酒贮存应符合相关要求，贮存应环境整洁，有通风避光设施。

