

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 0XX—2022

茶型酒生产技术规程

Technical specification for production of tea type baijiu

2022-05-XX 发布

2022-05-XX 实施

安徽省食品行业协会

发布

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》给出的规则编写。

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。

本文件由安徽金种子酒业股份有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽金种子酒业股份有限公司、安徽省食品行业协会、安徽农业大学、安徽国科检测科技有限公司。

本文件主要起草人：陈兴杰、谢国排、李增、魏云、杜恺、蒋军、肖严严、刘媛媛。

茶型酒生产技术规程

1 范围

本文件规定了茶型酒的术语和定义、总则、生产技术。
本文件适用于茶型酒生产。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
T/AHFIA XXX 茶型曲

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

茶型酒 Tea type baijiu

以高粱、小麦和夏秋茶等为原料，茶型曲作为糖化发酵剂，采用传统固态发酵、固态蒸馏、分段量质摘酒、分级陈酿、精心勾调而成的一种具有独特茶酒香的白酒。

4 总则

选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施、人员要求应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

5 生产技术

5.1 茶型酒生产技术

5.1.1 工艺流程

生产工艺流程图见附录A。

5.1.2 茶型曲制备

茶型曲制备应符合T/AHFIA XXX的标准要求。

5.1.3 原辅料要求

主要粮谷类原料和茶叶应符合 GB 2715 与 GB/T 14456.1 的规定。此外,还应满足:

5.1.3.1 高粱原料的要求:色泽鲜艳、颗粒饱满、无霉变、无虫蛀,水份 $\leq 14\%$,容重 $\geq 720\text{g/升}$,杂质 $\leq 1\%$ 。

5.1.3.2 小麦的要求:色泽鲜艳、颗粒饱满、无霉变、无虫蛀,水份 $\leq 14\%$,容重 $\geq 750\text{g/升}$,杂质 $\leq 1\%$ 。

5.1.3.3 辅料稻壳、茶叶的要求:新鲜、干燥、无霉烂;茶叶选用夏秋季节进行采摘并加工制成的绿茶,用前要预处理(清蒸时间不少于 30 分钟),排除和减少,生糠味及异杂味。

5.1.4 泡粮

泡粮要求做到吸水均匀、透心、适量。

5.1.5 初蒸

5.1.5.1 初蒸(又称一次保压):初蒸前放出泡粮水,待沥干水后,把高粱装入蒸锅内,加盖初蒸。

5.1.5.2 初蒸完毕后进行泄压:进闷粮水,闷粮水进完后再确保压力安全界限下打开翻转蒸锅盖,操作人员对红粮初蒸情况进行感官现场测评,开口率要达到 75%以上。

5.1.6 闷粮

初蒸完成后,转入闷粮,闷粮38分钟左右后由操作人员对红粮闷粮情况进行感官现场测评,开口率要达到85%以上。

5.1.7 复蒸

复蒸(又称二次保压):闷粮结束后关闭翻转锅盖进行复蒸,经过30min左右,粮食开口率在85%—95%,用手指压高粱粒,柔软、有弹性,即可出甑。

5.1.8 培菌糖化

5.1.8.1 出甑摊凉加曲:出甑后,用摊凉机降温后加曲拌匀。茶曲加曲温度根据当排气温变化灵活掌握。温度不宜过高,以防影响曲粉微生物活性;然后入床培菌。

5.1.8.2 入床培菌:培菌 24h 后,进行鉴定:手指压粮食柔软,口尝微酸甘甜;然后进行出床。

5.1.9 入斗发酵

配糟:配糟的作用是调节入斗粮醅的水分、酸度、淀粉含量,以利于糖化发酵的正常进行。配糟摊晾后,与糖化料混合均匀,温度降至19℃—20℃时,加茶曲拌匀装斗,转入发酵。

5.1.10 蒸馏

当发酵期达到工艺要求时,对酒醅进行清吊。要求缓火蒸馏,严格控制流酒速度和流酒温度,要求低温馏酒;摘酒时要做到量质摘酒,截头去尾。

5.1.11 储存

5.1.11.1 蒸出的新酒入库时,应先经评定等级后,分级入库储存。

5.1.11.2 原酒安全管理要进行防火、防爆、防泄漏、防雷。

5.1.11.3 现场清洁管理,要加强场地、设备、器具清洁及人员卫生管理。

5.1.11.4 容器标识明确，详细建立库存档案，写明坛号、产酒日期、窖号、生产车间和班组、酒的风格特点、毛重、净重、酒精度等；原酒贮存后，还要定期品尝复查，调整级别，做到对库存酒心中有数。

5.2 安全控制

5.2.1 每班下班后必须将摊凉机篦眼、摊凉机下料口、加曲斗进行清理，防止杂菌滋生。

5.2.2 要求每天清理一次通风道卫生，每周清理一次甑锅底部卫生。

5.2.3 每班下班时，必须将甑锅四周及场地残醅清扫干净。

5.2.4 每班下班时，对混合输送带、酒醅斗、粮醅斗、酒醅暂存斗清理干净。

附 录 A

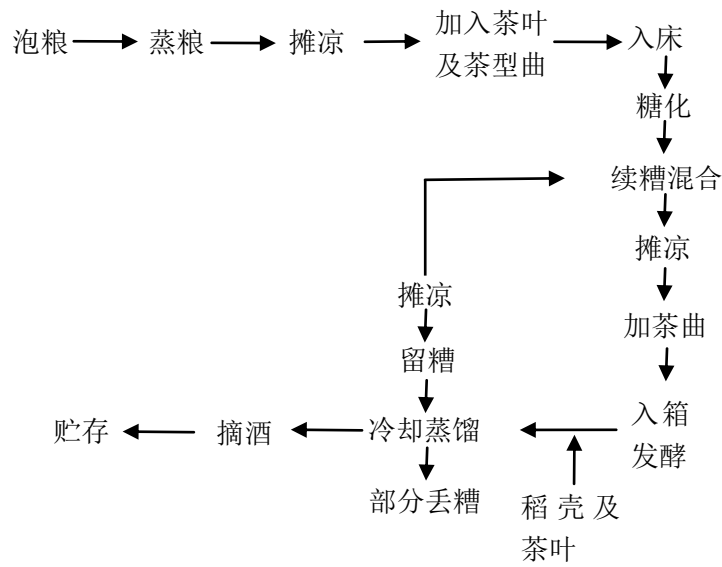


图 A 茶型酒生产工艺流程图