

ICS 67.160
CCS X 50

T/PYRA

团 体 标 准

T/PYRA 2—2025

重瓣红玫瑰酒加工技术规程

Technical code of practice for processing of base liquor of double-petaled *Rugosa*
rose

2025-12-23 发布

2025-12-30 实施

平阴县玫瑰产业协会 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》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。

本文件由平阴县特色产业发展中心提出。

本文件由平阴县玫瑰产业协会归口。

本文件起草单位：平阴县特色产业发展中心、平阴县玫瑰产业协会、济南玫瑰酒业有限公司、山东平阴玫瑰酿酒厂、山东华玫生物科技有限公司、济南市平阴花阁玫瑰制品有限公司。

本文件主要起草人：江云、王新、李凤英、侯会会、郭锋、赵杰、李迎、李鑫、王金生、王鹏飞、邱德胜、张昌伟、刘松。

全国团体标准

重瓣红玫瑰酒加工技术规程

1 范围

本文件规定了重瓣红玫瑰酒加工的原料要求、加工工艺与要求等技术内容。

本文件适用于适用于以重瓣红玫瑰 [*Rosa rugosa* Thunb. f. *plena* (Regel) Byhouwer] 鲜花和白酒为主要原料, 经腌制、浸提、复蒸馏等工艺加工而成的酒的生产。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰
- GB/T 31123 固体食品包装用纸板
- GB/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分: 浓香型白酒
- GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分: 清香型白酒
- GB/T 27588 露酒
- T/SDAS 915 重瓣红玫瑰露酒 (低度)
- T/SDAS 916 重瓣红玫瑰露酒 (高度)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浸提 immersion

以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精或水浸出原料的过程称为浸提, 通常其方法有: 浸泡、渗漉、煎煮、回流四种。

[来源: GB/T 27588—2011, 3.2]

3.2

复蒸馏 redistillation

在蒸馏酒、食用酒精中, 加入呈香、呈味的物质, 进行再次蒸馏的过程。

[来源: GB/T 27588—2011, 3.3]

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰鲜花

应品质良好、新鲜、洁净、无异物、无褐变、无过夜、无病虫害、形态完整的鲜花, 符合GB/T 19696的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.1.3 辅料

白酒应符合 GB/T 10781.1、GB/T 10781.2 的规定。

4.2 生产工艺

鲜花采摘→挑选→原料验收→暂存→腌制→浸提→复蒸馏→摘酒→调配→检验→灌装→入库。

4.3 鲜花采摘和挑选

4.3.1 采摘

5月上旬采摘盛开花期的重瓣红玫瑰，选择花朵开放，呈环状，或者花心保持黄色的花。花心变红时，所采收的鲜玫瑰花质量显著降低，不可使用。采摘时间宜清早9时~10时采收。

4.3.2 挑选

新鲜玫瑰花，不收花蕾，不收隔夜花。挑除枝叶、杂质以及霉烂变质的鲜花。对存在污物或泥土的花朵，先进行摘选清洗，再在阴凉通风处晾干。

4.4 鲜花暂存

4.4.1 入厂后暂时存放于干燥、常温、通风处，避光、避免温度过高导致鲜花变质；

4.4.2 鲜花暂存时间不宜超过8 h，平铺厚度不超过3 cm，鲜花久置会褐变，应及时加工。

4.5 腌制浸提

4.5.1 腌制

4.5.1.1 先将腌制容器用水冲刷干净，然后控干，再用符合 GB 31640 的 75%酒精杀菌或紫外线杀菌消毒沥干备用。

4.5.1.2 取出鲜玫瑰花，根据容器的容积，将挑选好的玫瑰花进行称量，放入腌制容器中。

4.5.1.3 加入花重量的 20%~30%白酒，白酒酒精度 50%vol~65%vol，将玫瑰花润透翻拌，揉搓均匀。

4.5.2 浸提

4.5.2.1 将揉搓均匀的玫瑰花装入浸提容器中压实，立即加盖密封。

4.5.2.2 密封后的鲜玫瑰花即进入浸提期，在此期间要认真检查每坛的浸提情况，防止液汁外溢，在入坛15天后倒浸提容器一次。

4.5.2.3 60天后倒浸提容器一次，以后每年倒浸提容器一次，每次倒浸提容器时根据浸提情况，适量补加白酒，需经浸提期一年以上方可蒸馏。

4.5.2.4 根据季节差异，加强浸提容器管理，防止漏气，避免腌制花污染、腐烂，造成损失。

4.6 复蒸馏

4.6.1 复蒸馏设备为铜质釜式蒸馏锅和不锈钢弯管冷凝器，先把蒸馏锅冲刷干净，取出锅装入玫瑰花瓣，并冲洗干净。

4.6.2 先加入水和浸提好的玫瑰花，比例1:1.6（质量比），装入锅内胆中，再倒入水和玫瑰花总重量3/4的白酒，压紧盖盘，应定期检查，以免跑香和酒精挥发。

4.6.3 蒸馏时文火缓慢蒸馏，甑压力控制在0.02 MPa~0.05 MPa，装锅时间应在10 min~15 min。流酒温度应控制在18℃~23℃。

4.7 摘酒

4.7.1 分层蒸馏、量质摘酒，应边尝边摘。前馏分以求香大于味，到口即散；中馏分以淳甜、净为主，香味平衡；后馏分，以求味大于香。

4.7.2 流酒速度控制在0.19 kg/min。弃去低沸点物质50 ml，接酒头500 ml，当酒度降至52%vol时接酒尾，成品酒应为精度在60%vol~65%vol之间的原酒。

4.8 调配

4.8.1 原酒加水，先勾调出小样试验，如小样不达标，进行微调，做好记录，直至小样达到要求为止。

4.8.2 调配好的半成品酒应进行两次检测化验，理化指标、卫生指标和感官指标应符合 GB/T 27588 的要求；

4.8.3 根据小样配酒方案，计算调配所需原料数量，按数量加入调酒罐中，搅拌均匀、过滤至澄清透明，不得有任何异杂物。贮存期一般 15-20 天。

4.9 检验

按照 GB/T 27588、T/SDAS 915、T/SDAS 916 的质量要求进行检验。

4.10 灌装入库

待检验合格后，进行灌装入库。

5 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。
