

ICS 67.160.10
X 60

DB36

江西省地方标准

DB36/T 1443—2021

特香型白酒窖池

Fermentation pit of te xiang xing baijiu

2021 - 06 - 30 发布

2022 - 01 - 01 实施

江西省市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 窖池保养	3

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。

本文件由全国白酒标准化技术委员会特香型白酒分技术委员会（SAC/TC358/SC9）提出并归口。

本文件起草单位：四特酒有限责任公司、江西省酒业协会、江西浮云酒业有限公司、江西农业大学、江西樟树老窖酒业有限公司、江西省绳金塔三花酒集团有限公司。

本文件主要起草人：廖昶、吴生文、廖钟亮、李科发、胡贤民、万兆宝、陈盈、吴晓玉、付建生、林培、周立志、陈超、饶晓林、罗承虎、徐柏田。

特香型白酒窖池

1 范围

本文件规定了特香型白酒窖池的术语和定义、技术要求、窖池保养。
本文件适用于特香型白酒生产所用窖池的建设。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T15109 白酒工业术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特香型白酒 te xiang xing baijiu

以大米为主要原料，以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂，经红褚条石窖池固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加使用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

[来源：GB/T 20823—2017，3.2]

3.2

特香型白酒窖池 fermentation pit of te xiang xing baijiu

以红褚条石为窖壁、底部铺设窖泥，用于酒糟发酵的方形容器。

3.3

红褚条石 strip stone in dark reddish-brown

由丹霞地貌中的红色砂砾岩制成的条状石材。

[来源：GB/T 20823—2017，3.1]

3.4

窖泥 pit mud

附着于窖壁或窖底的富含酿酒有益微生物的粘土。

[来源：GB/T 15109—2008，3.4.40]

3.5

封窖 sealing of fermentation pit

以专用的材料（粘土、塑料布等）将窖面密封，隔绝空气以进行发酵的操作。

[来源：GB/T 15109—2008，3.4.39]

3.6

酒醅 alcoholic fermentative material

已发酵完毕等待配料、蒸酒的物料。

[来源：GB/T 15109—2008，3.4.17]

3.7

特香型白酒酿造用大曲 te xiang xing baijiu daqu starter

以面粉、小麦麸、新鲜酒糟和水等为原料生产的专用于特香型白酒酿造的糖化发酵剂。

[来源：DB36/T 1007—2018，3.1]

3.8

大曲粉 daqu powder

粉碎后的特香型白酒酿造用大曲。

3.9

酒尾 last distillate

蒸馏后期截取出的酒精度较低的酒-水混合物。

[来源：GB/T 15109—2008，3.4.36]

3.10

己酸菌复合营养菌液 compounding caproic acid bacteria culture liquid

以水、食用酒精、小麦麸、酵母膏等为原料，接种复合己酸菌等菌种，在厌氧条件下经生物发酵制得的复合菌液。

4 技术要求

4.1 选址

选址应符合GB 14881—2013中3.1的规定。

4.2 窖池剖面示意图

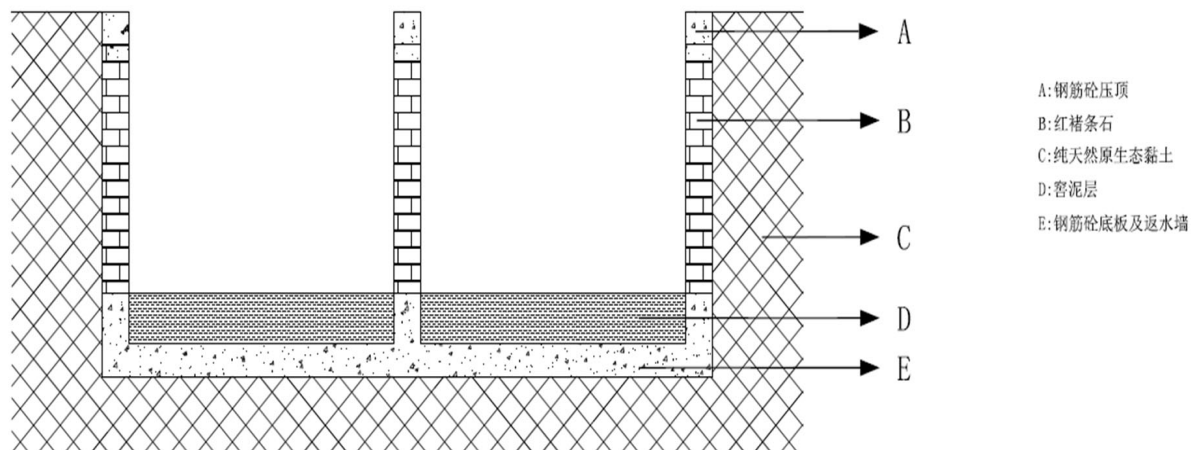


图1 窖池剖面示意图

注：特香型白酒窖池底部地平面低于车间外地平面的高度不宜超过窖池总高度的50%。

4.3 窖池尺寸

4.3.1 长宽高比例要求

窖池长宽高比例范围为 $(1.2 \sim 1.5) : (1 \sim 1.2) : 1$ 。

4.3.2 容积要求

窖池容积范围为 $5\text{m}^3 \sim 30\text{m}^3$ 。

4.4 红褚条石尺寸要求

推荐使用长为500mm、宽为250mm、高为200mm的红褚条石。

4.5 投粮量范围

根据不同季节投粮量控制在 $40\text{kg}/\text{m}^3 \sim 80\text{kg}/\text{m}^3$ 范围内。

4.6 窖泥的铺设

由黄泥、藕塘泥混合，添加或不添加大曲粉、豆饼粉等营养强化剂，经培养制成的窖泥，置于窖池底部或涂布于窖壁，在窖池底部的厚度应高于反水墙高度。

4.7 防水设施建设

使用钢筋混凝土在窖池底部铺不少于20cm厚，四周不低于30cm高的返水墙，隔绝外界水源。

4.8 封窖

封窖应符合GB 15109—2008中3.4.39的规定。

5 窖池保养

5.1 环境保养

每次酒醅出池后，必须把窖底和窖壁的酒醅打扫干净，窖壁有发霉情况应及时将霉斑除去，并用酒头喷洒处理。

5.2 特香型窖泥保养

5.2.1 小保养

每次酒醅出池完毕后，将窖池清理干净，并用新鲜的酒尾喷洒窖底，同时撒入少量的大曲粉，增加窖泥微生物的营养，以保养窖池，防止窖泥老化，延长窖泥的使用时间。

5.2.2 中保养

若窖泥出现了程度较轻的老化时，将对其进行比较特殊的维护。把窖壁及窖底打扫干净，在窖底喷洒新鲜的酒尾，再撒入大曲粉，最后喷洒己酸菌复合营养菌液。

5.2.3 大保养

当窖泥板结严重，表面出现大量白色结晶体时，说明窖泥已老化严重，此时需要对其进行大保养。在进行大保养之前需要先对窖泥作全面检验（pH、氮、磷、钾、腐殖质、己酸菌、酵母菌等），以了解窖泥的营养及菌种状况。将窖泥翻起，适当补充有机营养物质及己酸菌等窖泥有益菌后重新翻拌，以助于窖泥微生物的繁殖；但同时应避免营养物质出现过剩的现象。若窖泥检验结果显示无法再继续使用时应重新更换窖泥。
