

QB

中华人民共和国行业标准

QB 2074—95

酿酒活性干酵母

1995—03—27发布

1996—01—01实施

中国轻工总会 发布

酿酒活性干酵母

1 主题内容与适用范围

本标准规定了酿酒活性干酵母的分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以糖蜜、淀粉质原料，经发酵通风培养的酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）、葡萄汁酵母（*S. uvarum*）、贝酵母（*S. bayanus*）等所制得的有发酵产酒精能力的酿酒活性干酵母。

2 引用标准

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 601 化学试剂 滴定分析（容量分析）用标准溶液的制备
- GB 603 化学试剂 试验方法中所用试剂及制品的制备
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 8451 食品添加剂中重金属限量试验法

3 术语

3.1 酿酒高活性干酵母

具有强壮生命活力的压榨酵母，经干燥脱水后制得的适用于以糖蜜或淀粉质原料发酵，有产酒精能力的干菌体。具有发酵速度快，出酒率高，适用范围广，含水率低，保存期长的特点。

3.2 酿酒普通活性干酵母

具有强壮生命活力的压榨酵母，经干燥脱水后制得的适用于以糖蜜或淀粉质原料发酵，有产酒精能力的干菌体。

3.3 淀粉出酒率

指在一定温度下（耐高温型高活性干酵母为40℃，常温型高活性干酵母和普通活性干酵母为32℃），一定量酵母发酵一定量的玉米粉醪液，在规定时间内发酵所产生的酒精量（以96%乙醇计）占发酵使用的淀粉的百分比。

4 产品分类

4.1 酿酒高活性干酵母

4.1.1 耐高温型高活性干酵母 适于发酵温度为32~40℃。

4.1.2 常温型高活性干酵母 适于发酵温度为30~32℃。

4.2 酿酒普通活性干酵母

5 技术要求

5.1 感官要求 见表1。

表 1

项 目 \ 级 别	酿酒高活性干酵母			酿酒普通活性干酵母
	优 等 品	一 等 品	合 格 品	
色 泽	淡黄至浅棕色			
形 状	颗粒或条状			
气 味	具有酵母的特殊气味, 无异味			
杂 质	无 异 物			

5.2 理化要求 见表2。

表 2

项 目 \ 级 别	酿酒高活性干酵母			酿酒普通活性干酵母
	优 等 品	一 等 品	合 格 品	
淀粉出酒率 (以96%乙醇计) % ≥	48	45	42	40
酵母活细胞率 % ≥	80			70
保存率 % ≥	85	80		75
水 分 % ≤	5.0	5.5	6.0	8.0

5.3 卫生要求 见表3。

表 3

项 目 \ 级 别	酿酒高活性干酵母			酿酒普通活性干酵母
	优 等 品	一 等 品	合 格 品	
致病菌(沙门氏菌)	不 得 检 出			
重金属(以Pb计) mg/kg ≤	20			

6 试验方法

所用的水, 在未注明其它要求时, 均指蒸馏水或去离子水。所用的试剂, 在未注明规格时, 均指分析纯(A.R)。

6.1 淀粉出酒率

6.1.1 仪器