



QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU HẤP CÚC

SẢN XUẤT THEO PHƯƠNG PHÁP TRUYỀN THỐNG – ĐẢM BẢO AN TOÀN – CHẤT LƯỢNG – HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

- **LỰA CHỌN,
KIỂM TRA NGUYÊN LIỆU**
- **VO, NGÂM VÀ
ĐÓ (HẤP) CHÍN GẠO**
- **LÀM NGUỘI,
PHỐI TRộn MEN**
- **Ủ LÊN MEN**
- **CHUNG CẮT
VÀ ỔN ĐỊNH RƯỢU**
- **NGÂM Ủ
VỚI HOA CÚC**
- **LỌC VÀ
KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG**
- **CHIẾT RÓT, ĐÓNG CHAI
VÀ DÁN NHÃN**
- **BẢO QUẢN VÀ TIÊU THỤ**

THUYẾT MINH QUY TRÌNH

- Gạo nếp cái hoa vàng, nước sạch, men truyền thống và hoa cúc tự nhiên (cúc chi vàng) được lựa chọn kỹ, kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ trước khi đưa vào sản xuất. Nguyên liệu phải đảm bảo không nấm mốc, không lẫn tạp chất và đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm.
- Gạo được vo sạch để loại bỏ bụi bẩn, tạp chất, sau đó ngâm trong nước sạch với thời gian phù hợp. Tiếp đến, gạo được đồ (hấp) chín bằng hơi nước đến khi hạt gạo chín đều, dẻo, không nhão và không còn lõi sống.
- Cơm nếp sau khi đồ chín được trải đều trên dụng cụ sạch để làm nguội đến nhiệt độ thích hợp (khoảng 30 – 32°C), sau đó phối trộn đều với men truyền thống theo tỷ lệ quy định.
- Hỗn hợp cơm nếp và men được đưa vào chum, vại hoặc thùng ủ, đậy kín và ủ trong điều kiện nhiệt độ thích hợp (25 – 30°C) trong thời gian từ 3 – 5 ngày để quá trình lên men diễn ra hoàn toàn, chuyển hóa tinh bột thành rượu và tạo hương thơm đặc trưng.
- Dịch lên men được chưng cất bằng nồi đồng hoặc nồi inox theo phương pháp truyền thống. Rượu được thu theo từng giai đoạn, loại bỏ phần đầu và cuối để giữ lại phần rượu có chất lượng tốt nhất. Sau khi chưng cất, rượu được chứa trong bồn, chum sành để ổn định trong thời gian thích hợp, giúp hương vị êm dịu, hài hòa.
- Hoa cúc được chọn lọc, rửa sạch, để ráo và hấp chín để giữ hương thơm đặc trưng. Rượu sau khi ổn định được ngâm ủ với hoa cúc trong thời gian phù hợp (từ 15 – 30 ngày) để chiết xuất hương thơm tự nhiên, tạo màu vàng óng và hương vị đặc trưng của rượu hấp cúc. Sau đó, hoa cúc được lọc bỏ.
- Rượu được lọc qua lớp vải lọc hoặc thiết bị lọc để loại bỏ cặn, tạp chất. Sau đó, kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan, nồng độ cồn và các chỉ tiêu chất lượng theo Tiêu chuẩn cơ sở trước khi đóng gói.
- Rượu thành phẩm được chiết rót vào chai thủy tinh, chai nhựa PET hoặc chai sành chuyên dùng cho thực phẩm theo các quy cách đã công bố. Đóng nắp kín và dán nhãn đầy đủ thông tin sản phẩm theo quy định.
- Sản phẩm được bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Rượu hấp cúc được phân phối đến các đại lý, cửa hàng và người tiêu dùng.

THÔNG TIN VỀ CHỦ THỂ

- Tên chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Hạnh
- Loại hình tổ chức: Hộ kinh doanh
- Địa chỉ liên hệ: TDP Vân, phường Vân Hà, tỉnh Bắc Ninh.

- Điện thoại: 0948.707.206
- Email: duchanhvanha@gmail.com
- Họ tên người đại diện pháp lý: Nguyễn Đức Hạnh

