

1. 발효 방법

1. 발효 방법: 과실주 제조방법승인신청서(【별지 제2호 서식】)에 의해 별도 작성 첨부

○ 별지 제2호 서식 “과실주 제조방법승인신청서”와 동일 요령으로 작성한다.

2. 원액 제조 방법

2. 원액 제조 방법								
⑫ 발효후의 숙성술덧		⑬ 증류방법 및 증류차수		⑭ 증류원액		⑮ 나무통 저장기간 (일)	⑯ 나무통 저장원액	
알코올분(%)	수량(ℓ)	단식, 연속식	1차, 2차	알코올분(%)	수량(ℓ)		알코올분(%)	수량(ℓ)
12.0	288	단식	1차	45.0	72	365일	45.0	71

⑫ 발효후의 숙성술덧 알코올분 12.0%과 수량 288ℓ 를 기재한다.

⑬ 단식증류와 증류차수 1차를 기재한다.

⑭ 증류 후 성공예정 증류주의 알코올분 45.0%과 수량 72ℓ 를 기재하고 증류비율(%)을 계산한다.

[(증류비율 예) 브랜디 : 1차, 2차 93%]

○ 증류비율(%) = $\frac{45.0\% \times 72 \ell}{12.0\% \times 288 \ell} \times 100 = 93.8\%$

⑮ 증류주를 나무통에 넣어 저장하는 기간 365일을 기재한다.

나무통 저장기간은 주세법시행령 별표3 제1호 아목에 따라 1년 이상임

⑯ 저장 후의 나무통저장원액 알코올분 45.0%, 수량 71ℓ 를 기재한다. 결감비율은 기본통칙에 연간 2% 이내를 인정한다.

○ 저장비율(%) = $\frac{45.0\% \times 71 \ell}{45.0\% \times 72 \ell} \times 100 = 98.61\%$

○ 저장 결감비율(%) = 100% - 98.61% = 1.39%

3. 원료주정 정제 방법(주정을 사용한 경우에만 기재)

3. 주정 정제 방법						
⑰ 주정		⑱ 첨가하는 활성탄의 양(g)	⑲ 첨가하는 물의 양(ℓ)	⑳ 첨가 후의 수량(ℓ)	㉑ 정제 주정	
알코올분(%)	수량(ℓ)				알코올분(%)	수량(ℓ)

- ⑰ 원료주정 알코올분(%)과 원료사용량(ℓ)을 기재
- ⑱ 정제에 사용되는 활성탄 사용량을 기재
- ⑲ 원료주정 또는 증류식소주원액을 희석하기 위하여 사용되는 급수량(ℓ)
- ⑳ ⑰와 ⑲의 수량을 합한 수량(ℓ)
- ㉑ 원료주정 또는 증류식소주원액을 물로 희석, 활성탄으로 정제한 알코올분(%)과 수량(ℓ) 및 정제비율(%)

4. 주류 1담금 제조방법

4. 주류 1담금 제성방법: (나무통저장원액 증류란에는 과실 종류별 브랜디원액을 구분 기재)								
㉒나무통저장원액			㉓정제 주정		㉔ 첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉕ 첨가 후 의 수량(ℓ)	㉖제품 예정	
종류	알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
	45.0	71			8.9	79.9	40.0	79.5

㉒ 1) 나무통저장원액 직접제조 시에는 ⑰에 기재한 나무통 저장원액의 알코올분 45.0%, 수량 71 ℓ 를 기재한다.

2) 수입 브랜디원액 사용 시에는 원액 종류란에 과실 종류별 브랜디원액을 구분하여 기재하고 사용되는 원료주류의 알코올분(%), 수량(ℓ)를 기재한다.

㉓ 정제주정 사용 시에는 ㉑정제한 주정 또는 증류원액을 기재한다.

㉕ 첨가 후의 수량은 ㉒나무통저장원액, ㉓정제 주정, ㉔첨가재료와 후수합계 수량과 아래의 계산한 수량이 같아야 함

$$\bigcirc \text{첨가 후의 수량} = \frac{\text{㉒나무통저장원액}(71 * 0.45) + \text{㉓ 정제주정}(0 * 0)}{\text{㉖} 0.4} = 79.9 \ell$$

$$* \text{㉒나무통저장원액 수량} + \text{㉓정제주정 수량} + \text{㉔첨가재료와 후수 합계량} = \text{㉕첨가 후의 수량}$$

㉔ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 첨가재료와 후수 합계량을 기재

$$\bigcirc \text{첨가재료와 후수합계량} = \text{㉕} 79.9 - (\text{㉒} 71 + \text{㉓} 0) = 8.9 \ell$$

㉖ 최종제품의 예정알코올분 40.0%, 제성예정수량 79.5 ℓ 를 기재한다.

여과 등 제성비율(%)을 계산한다.

$$\textcircled{\small O} \text{ 제성비율}(\%) = \frac{40.0\% \times 79.5 \ell}{40.0\% \times 79.9 \ell} \times 100 = 99.5\%$$

5. 첨가재료

브랜드 첨가재료는 주세법시행령 [별표1] 2호 가목 “10)”에 규정된 것만 사용가능.

5. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)									
㉗종류	㉘품명	㉙ 사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉚비중	㉛순도	㉗종류	㉘품명	㉙ 사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉚비중	㉛순도

㉗ 첨가재료 종류별로 ㉘ 품명을 기재하고, ㉙ 사용량, ㉚ 비중, ㉛ 순도를 기재한다.

첨가재료를 종류별로 기재하며 품명에는 당분(설탕, 포도당, 과당 등), 산분(구연산 등), 조미료(아미노산류, 솔비톨, 무기염류 등) 등의 성분명과 첨가재료의 사용량, 비중, 순도를 기재한다.

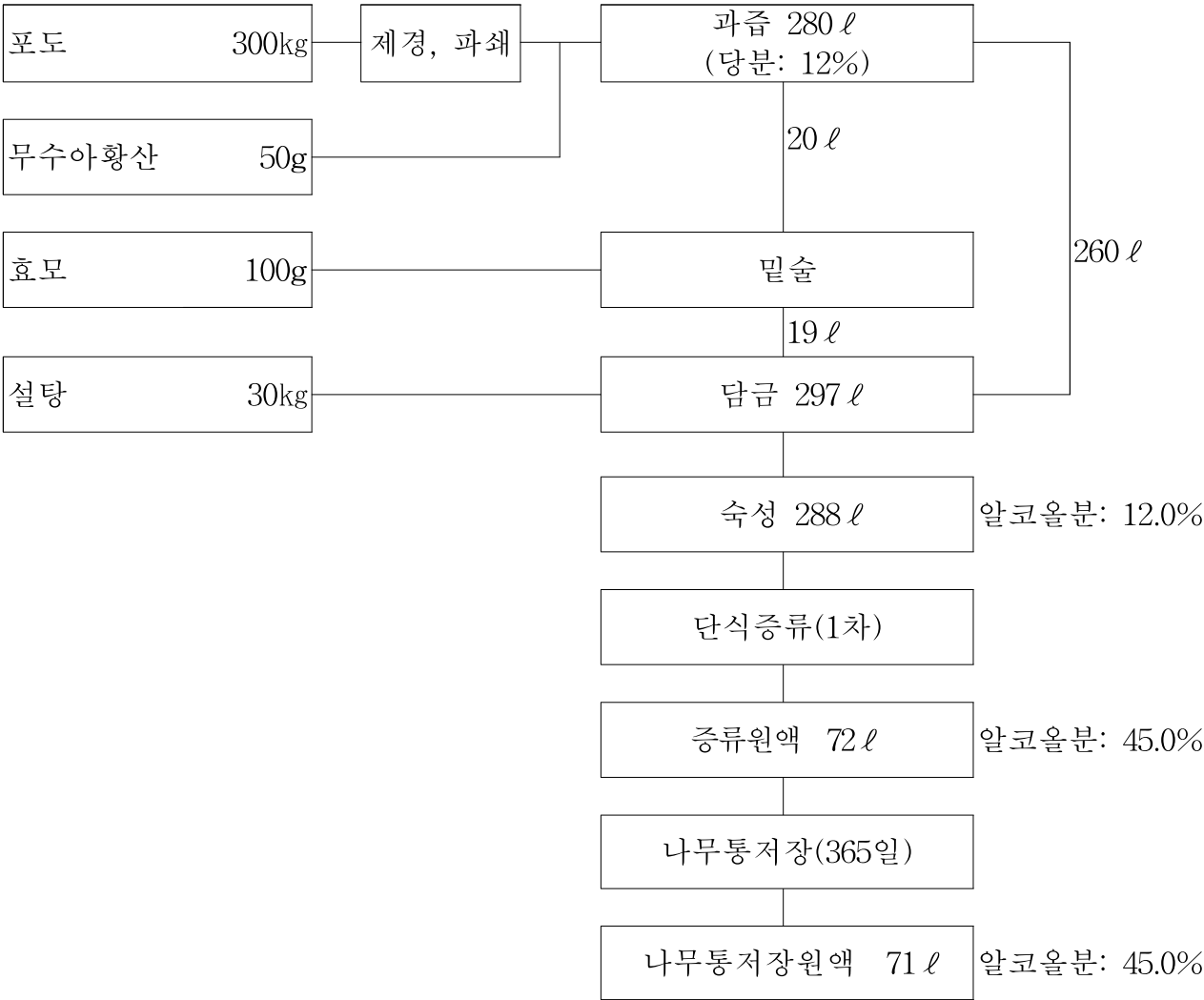
[] 일반 면허 [] 전통주 면허 [] 소규모주류면허 브랜드(술덧) 제조방법 승인신청서 (예시)									
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항									
신청인	①제 조 장 명 칭		국세양조장		② 전 화 번 호		(010) 000 - 0000		
	③대 표 자 성 명		김국세		④ 사 업 자 등 록 번 호		123-45-56789		
	⑤제 조 장 소 재 지		제주특별자치도 서귀포시						
신 청 내 용									
⑥생산구분		☒ 자가 ☐ 위탁							
⑦신청구분		☐ 면허신청 ☒ 추가 ☐ 변경		⑧제조방법기호		가		⑨변경시(종전기호)	
⑩상 표 명		국세브랜드		⑪알코올분(%)		40.0			
1. 과즙 제조방법									
⑫원료과실			⑬원료처리방법 (제경,파쇄,압착)		⑭과즙 제조예정				
품명(품종)		수량(kg)			수량(ℓ)		당분(%)		
포도		300		제경, 파쇄		280		12.0	
2. 밀술 제조방법									
원료배합수량			⑮담금즉시 예정수량(ℓ)		⑯숙성술덧 예정수량(ℓ)				
⑮과즙(ℓ)	⑮효모(g,ml)	⑮급수(ℓ)							
20	100g			20		19			
3. 원액 제조방법[보당하는 당분의 원료명을 기재, (예) : 설탕, 포도당 등]									
⑳밀술 (ℓ)	㉑과즙 (ℓ)	㉒보당(설탕) 수량(kg) 순도(%)		㉓담금즉시 예정수량(ℓ)	㉔숙성술덧 예정 알코올분(%) 수량(ℓ)		㉕술지게미 수량(ℓ)	㉖과실주 원액 알코올분(%) 수량(ℓ)	
19	260	30	99.8	297	12.0	288	0	12.0	288
4. 주정 정제방법									
㉗주정		㉘첨가하는 활성탄의 양(g)		㉙첨가하는 물의 양(ℓ)	㉚첨가 후의 수량(ℓ)	㉛정제 주정			
알코올분(%)	수량(ℓ)					알코올분(%) 수량(ℓ)			
5. 주류 1담금 제성방법									
㉜과실주 원액		㉝주정 또는 정제 주정		㉞첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉟첨가 후의 수량(ℓ)	㊱제품 예정			
알코올분(%)	수 량(ℓ)	알코올분(%)	수 량(ℓ)			알코올분(%) 수량(ℓ)			
6. 첨가재료[첨가재료의 종류는 당분(보당하는 당분은 제외), 산분, 조미료, 향료, 색소, 기타로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]									
㊲종류	㊳품명	㊴사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㊵비중	㊶순도	㊲종류	㊳품명	㊴사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㊵비중	㊶순도
기타	무수야행산	50g							
「주류면허 등에 관한 법률 시행령」 제37조 제1항에 따라 승인 신청합니다.									
년 월 일 신 청 인 (서명 또는 인) 세 무 서 장 귀 하									
첨부서류 : 1. 제조공정도 및 설명서 1부, 제조방법신청 사유서 1부 2. 주류제조면허 추천신청서(사업계획서) 사본 1부(전통주면허 신청자에 한함) 3. 위탁계약서 사본 1부(위탁생산 신청자에 한함)									

□ 첨부서류(예시)

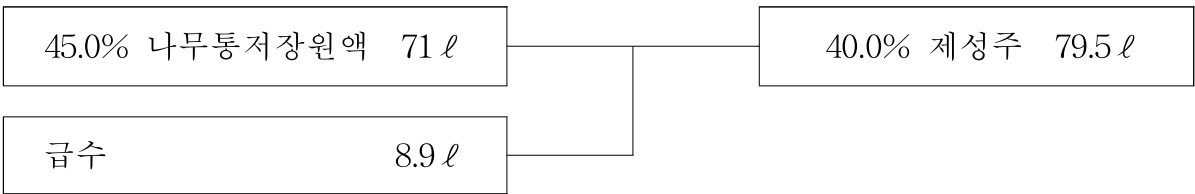
1. 제조공정설명서

가. 제조공정도

1) 나무통저장원액 제조방법



2) 주류1담금 제조방법



나. 제조과정설명

세척

포도 300kg을 준비하고 이물질을 제거하기 위해 세척을 실시한다.

제경, 파쇄

과즙형태로 제조하기 위해 제경 및 파쇄를 실시하여 당분 12%의 포도과즙 280ℓ를 수득한다.

과즙개량

포도과즙을 개량하기 위해 무수아황산 50g를 첨가하여 2시간 정도 정치시킨다.

밀술

포도과즙 280ℓ 중 20ℓ에 효모 100g을 첨가하고 알맞은 온도에서 효모를 배양시킨다.

보당

목표로 하는 당도에 부족한 당분은 설탕 30kg을 투입하여 당도조절을 한다.

담금

제조된 밀술과 보당한 과즙을 혼합하여 발효를 진행시킨다. 이때 담금즉시 예정수량은 297ℓ가 되며, 숙성술덧의 최종 알코올분이 12.0%가 될 때까지 발효를 진행시킨다. 이때 숙성술덧의 예정 알코올분은 12.0%, 수량은 288ℓ가 된다.

증류

발효가 끝난 숙성술덧 288ℓ를 상압식 증류기로 이송하여 1차 증류를 실시한다. 수득한 증류액의 알코올분은 45.0%, 수량은 72ℓ가 된다.

저장

1차 증류한 증류액 72ℓ를 이송하여 오크통에 1년간 저장, 숙성시킨다. 오크통 저장원액은 71ℓ로 1ℓ의 결감 손실이 발생한다.

제성

45.0% 오크통 저장원액을 제품의 알코올분도수로 조정하기 위해 오크통 저장원액 71ℓ에 8.9ℓ의 후수를 첨가한다. 이때 알코올분은 40.0%, 수량은 79.9ℓ가 된다.

여과

냉동고에서 꺼낸 오크통 저장원액을 필터를 이용해 여과한다. 이때 결감량 0.4ℓ가 발생하여 제품 예정수량은 79.5ℓ가 된다.

병입

깨끗이 세척된 병에 상표를 부착하고 병입, 타전하여 출고한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서

- 브랜드 제조면허를 신규로 신청하고자 제조방법(신규)신청서를 제출합니다.
- 기존제품에 원료량, 첨가재료 수량의 변경사항이 있어 제조방법(변경)신청서를 제출합니다.