



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106118990 A

(43)申请公布日 2016. 11. 16

(21)申请号 201610621202.7

(22)申请日 2016.08.02

(71)申请人 叙永县永青农场

地址 646000 四川省泸州市叙永县震东乡
太平村八社

(72)发明人 李兴武

(74)专利代理机构 成都泰合道知识产权代理有
限公司 51231

代理人 孙恩源

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/12(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种咖啡酒的制作方法

(57)摘要

本发明提供了一种咖啡酒制作方法,将咖啡豆与酿酒作物混合酿造,兼具粮酒的醇厚与咖啡的清香,口感极佳,不易喝醉,咖啡豆中的成分完全融入到酒液之中,所获得的产品营养健康、品质优异。

1. 一种咖啡酒的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)一次蒸制:将咖啡豆与酿酒作物相混合得到原料,其中咖啡豆在原料中的质量分数为50%—60%,将原料在100度以上温度条件下蒸制60分钟以上,得到一次蒸制物;

(2)摊放:将步骤(1)中的一次蒸制物摊开放置,直至温度降低至5-25度;

(3)混合:步骤(2)中经过降温的一次蒸制物与曲药按1000:5-8的质量比例进行混合,得到混合物;

(4)发酵:将步骤(3)中混合物发酵15-25天,其中的前7天每天按2次/天的频率翻动混合物,发酵过程中混合物的温度控制在20-30度;

(5)二次蒸制:将步骤(4)中经过发酵的混合物在100度以上温度条件下蒸制50-60分钟,收集蒸馏酒液后,获得成品咖啡酒。

2. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(1)中的酿酒作物,选自高粱、糯米、大米中的至少一种。

3. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(2)中的温度,夏季控制在5-10度。

4. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(2)中的温度,冬季控制在10-25度。

5. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(3)中的曲药比例数值,春季时为5。

6. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(3)中的曲药比例数值,夏季时为6。

7. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(3)中的曲药比例数值,秋季和冬季时为8。

8. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(4)中的发酵天数,夏季为15天。

9. 根据权利要求1的咖啡酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(4)中的发酵天数,冬季为20-25天。

一种咖啡酒的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒类的酿造方法。

背景技术

[0002] 咖啡酒,顾名思义,就是混有咖啡的酒,是越南人日常生活里经常饮用的饮料。具体做法是在当地特产的用米酿造的土酒中,适当加入煮熟的咖啡,搅拌均匀以后存在酒坛里。这种酒风味独特,富含咖啡因子和酒的营养成分,具备了提神、抗疲劳、促进消化、软化血管、减肥以及美容的作用。不过此种方法制成的咖啡酒,酒性比较烈,容易喝醉,不利于健康。

[0003] 现有市场中的咖啡酒工艺,大多是将咖啡豆和酒混合浸泡后勾兑配制而成,此种咖啡酒不仅口感欠佳,咖啡豆中的营养成分也并未充分融入到酒液之中,其品质尚有提高的空间。

[0004] 研究表明,引起白酒口干、上头的主要原因为酒中的乙醛含量高、杂醇油含量高、酸酯比例不协调、卫生指标超标、外加香料及酒精质量不过关。勾兑酒上述问题比较明显。

发明内容

[0005] 针对上述咖啡酒存在的缺陷,本发明提供一种咖啡酒的制作方法,将传统勾兑改进为酿造,以解决咖啡酒易醉、口感欠佳、营养含量低的技术问题。

[0006] 具体的技术方案为:

一种咖啡酒的制作方法,包括以下步骤:

(1)一次蒸制:将咖啡豆与酿酒作物混合得到原料,其中咖啡豆在原料中的的质量分数为50%—60%,将原料在100度以上温度条件下蒸制60分钟以上,得到一次蒸制物。一次蒸制步骤的主要目的在于将原料蒸熟和进行初级灭菌。另外,发明人经过实验得出,咖啡豆的质量分数至少为50%时才可确保咖啡酒中具有较高的营养成分,粮食作物的质量分数至少为40%时才可确保咖啡酒中具有较佳口感。

[0007] (2)摊放:将步骤(1)中的一次蒸制物摊开放置,直至温度降低至5-25度。摊放步骤中需要对一次蒸制物的温度进行实时监测,控制好其转入混合步骤时的温度,以减少易醉化合物的含量。

[0008] (3)混合:步骤(2)中经过降温的一次蒸制物与曲药按1000:5-8的质量比例进行混合,得到混合物。

[0009] (4)发酵:将步骤(3)中混合物发酵15-25天,每天按2次/天的频率翻动混合物,从而均匀发酵,推荐早晚各翻动混合物一次,发酵过程中混合物的温度控制在20-30度。其余发酵条件同常规粮食原料白酒的发酵。

[0010] (5)二次蒸制:将步骤(4)中经过发酵的混合物在100度以上温度条件下蒸制50-60分钟,收集蒸馏酒液后,获得成品咖啡酒。

[0011] 作为优选,所述步骤(1)中的酿酒作物,选自高粱、糯米、大米中的至少一种。一般

情况下,将咖啡豆与三种作物中的一种相混合即可。当混合的作物增加到两种以上时,风味更加独特。

[0012] 作为优选,所述步骤(2)中的温度,夏季控制在5-10度,冬季控制在10-25度。发明人经过试验得出,夏季与冬季的温度控制存在差别,最优值为夏季5-10度,冬季10-25度。通过这样的区别控制,可以有效缓解易醉化合物的生成。

[0013] 作为优选,所述步骤(3)中的曲药比例数值,发明人经过试验得出,四季的曲药比例控制存在差别,最优值为春季5,夏季6,秋季和冬季8。通过这样的区别控制,可以有效缓解易醉化合物的生成。

[0014] 作为优选,所述步骤(4)中的发酵天数,发明人经过试验得出,夏季与冬季的发酵天数控制存在差别,最优值为夏季15天,冬季20-25天。通过这样的区别控制,可以有效缓解易醉化合物的生成。

[0015] 本发明中所述的四季(春季、夏季、秋季、冬季),按照我国传统的四季划分方法,以农历二十四节气中的四立(立春、立夏、立秋、立冬)作为分界点。

[0016] 本咖啡酒将咖啡豆与酿酒作物混合酿造,兼具粮酒的醇厚与咖啡的清香,口感极佳,不易喝醉,咖啡豆中的成分完全融入到酒液之中,所获得的产品营养健康、品质优异。

具体实施方式

[0017] 为了更清楚地说明本发明,下面对本发明做进一步的说明。

[0018] 实施例1:

开始时间:2015年2月5日(立春日的第二天)

(1)一次蒸制:将咖啡豆与糯米相混合得到原料,其中咖啡豆在原料中的质量分数为50%,将原料在100度以上温度条件下蒸制60分钟,得到一次蒸制物;

(2)摊放:将步骤(1)中的一次蒸制物摊开放置,直至温度降低至10度;

(3)混合:步骤(2)中经过降温的一次蒸制物与曲药按1000:5的质量比例进行混合,得到混合物;

(4)发酵:将步骤(3)中混合物发酵17天,其中前7天需早晚各翻动混合物一次,发酵过程中混合物的温度控制在20-30度;

(5)二次蒸制:将步骤(4)中经过发酵的混合物在100度以上温度条件下蒸制50分钟,收集蒸馏酒液后,获得成品咖啡酒。

[0019] 实施例2:

开始时间:2015年5月7日(立夏日的第二天)

(1)一次蒸制:将咖啡豆与糯米相混合得到原料,其中咖啡豆在原料中的质量分数为55%,将原料在100度以上温度条件下蒸制60分钟,得到一次蒸制物;

(2)摊放:将步骤(1)中的一次蒸制物摊开放置,直至温度降低至7度;

(3)混合:步骤(2)中经过降温的一次蒸制物与曲药按1000:6的质量比例进行混合,得到混合物;

(4)发酵:将步骤(3)中混合物发酵15天,其中前7天需早晚各翻动混合物一次,发酵过程中混合物的温度控制在20-30度;

(5)二次蒸制:将步骤(4)中经过发酵的混合物在100度以上温度条件下蒸制50分钟,收

集蒸馏酒液后,获得成品咖啡酒。

[0020] 实施例3:

开始时间:2015年8月9日(立秋日的第二天)

(1)一次蒸制:将咖啡豆与高粱相混合得到原料,其中咖啡豆在原料中的质量分数为55%,将原料在100度以上温度条件下蒸制65分钟,得到一次蒸制物;

(2)摊放:将步骤(1)中的一次蒸制物摊开放置,直至温度降低至20度;

(3)混合:步骤(2)中经过降温的一次蒸制物与曲药按1000:8的质量比例进行混合,得到混合物;

(4)发酵:将步骤(3)中混合物发酵23天,其中前7天需早晚各翻动混合物一次,发酵过程中混合物的温度控制在20-30度;

(5)二次蒸制:将步骤(4)中经过发酵的混合物在100度以上温度条件下蒸制60分钟,收集蒸馏酒液后,获得成品咖啡酒。

[0021] 实施例4:

开始时间:2015年11月9日(立冬日的第二天)

(1)一次蒸制:将咖啡豆与大米相混合得到原料,其中咖啡豆在原料中的质量分数为60%,将原料在100度以上温度条件下蒸制65分钟,得到一次蒸制物;

(2)摊放:将步骤(1)中的一次蒸制物摊开放置,直至温度降低至25度;

(3)混合:步骤(2)中经过降温的一次蒸制物与曲药按1000:8的质量比例进行混合,得到混合物;

(4)发酵:将步骤(3)中混合物发酵25天,其中前7天需早晚各翻动混合物一次,发酵过程中混合物的温度控制在20-30度;

(5)二次蒸制:将步骤(4)中经过发酵的混合物在100度以上温度条件下蒸制60分钟,收集蒸馏酒液后,获得成品咖啡酒。

[0022] 实施例5

实验目的:测试本发明咖啡酒与咖啡勾兑酒、普通白酒的口感和醉酒感。

[0023] 实验材料:酒量、口感评价基本相同的10名志愿者,本发明制作的咖啡酒若干、C.O.D皇家咖啡酒(咖啡勾兑酒)若干、红星牌56度白酒(普通白酒)若干,调查问卷10份。

[0024] 所述调查问卷填写规则如下:

(1)口感:1-5分(1分代表极差,5分代表极好)

(2)醉酒感:1-5分(1分代表易醉,五分代表无感觉)

实验步骤:

(1)将实验所涉的三种酒分别倒入形状、大小、颜色完全相同的杯中,本发明制作的咖啡酒所在杯标记为1号,C.O.D皇家咖啡酒所在杯标记为2号,红星牌56度白酒所在杯标记为3号。

[0025] (2)让志愿者品尝等量的3种酒,并填写调查问卷。

[0026] (3)整理数据,计算三种酒的评价总分。

[0027]

实验结果:

1号:口感总分42,醉酒感总分46

2号：口感总分36，醉酒感总分28

3号：口感总分31，醉酒感总分23

实验结果显示，本发明制作的咖啡酒无论是口感还是醉酒感，均优于市场中的咖啡勾兑酒和普通白酒。