



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公告本

(11)證書號數：TW I638886 B

(45)公告日：中華民國 107 (2018) 年 10 月 21 日

(21)申請案號：104110091

(22)申請日：中華民國 104 (2015) 年 03 月 27 日

(51)Int. Cl. : C12G3/12 (2006.01)

(30)優先權：2014/03/28 日本

2014-070524

(71)申請人：三得利控股股份有限公司 (日本) SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)
日本

(72)發明人：橫山明幸 YOKOYAMA, AKIYUKI (JP)

(74)代理人：林志剛

(56)參考文獻：

JP 2008-125469A

蟻川トモ子 等人., "梅酒の香氣成分と貯蔵による変化." 日本家政学会誌, Vol. 48, March 2010, page 295-301 .

審查人員：莊智惠

申請專利範圍項數：15 項 圖式數：0 共 34 頁

(54)名稱

蒸餾梅酒

(57)摘要

本發明之課題係提供一種掩蓋蒸餾梅酒原酒具有的苦澀味之技術。解決方式係藉由使蒸餾梅酒以特定量含有選自異丁酸、乙酸、苯甲醛之一種以上的成分，即可提供經掩蓋來自蒸餾梅酒原酒的苦澀味之蒸餾梅酒。

發明專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動)

【發明名稱】(中文/英文)

蒸餾梅酒

【技術領域】

[0001] 本發明係有關蒸餾梅酒。更詳細係有關藉由增量蒸餾梅酒原酒中所含之一個以上的成分，掩蓋來自蒸餾梅酒原酒的苦澀味之技術。

【先前技術】

[0002] 將果實浸漬於酒精類所製作的果實酒（亦稱作「利口酒」），已知有梅酒、花梨酒、檸檬酒（檸檬甜酒）等，自古以來不僅在家庭內製作，亦有工業性的生產。而將梅酒蒸餾所得酒類亦可稱作蒸餾梅酒、梅烈酒及梅酒蒸餾液等（以下稱作「蒸餾梅酒」），由於具有來自梅酒的水果芳香，卻未含有梅酒所含的大量的糖類此一健康上的優勢而備受矚目。蒸餾梅酒，已知可藉由將經以水稀釋的稀釋梅酒進行減壓蒸餾方法（專利文件 1：特開 2006-109799 號公報）等而可得。

[0003] 梅酒中含有來自梅子的果實與種子的許多成分，已知例如苯甲醛係與似梅酒香氣有關連的香氣成分（非專利文件 1：蟻川 TOMOKO 等著，「梅酒的香氣成分與因儲藏之變化」，日本家政學會誌，Vol. 48，No.

4，295-301 頁（1997 年）。

[先前技術文件]

[專利文件]

[0004]

[專利文件 1] 日本特開 2006-109799 號公報

[非專利文件]

[0005]

[非專利文件 1] 蟻川 TOMOKO 等著，「梅酒的香氣成分與因儲藏之變化」，日本家政學會誌，Vol. 48，No. 4，295-301 頁（1997 年）

【發明內容】

[發明欲解決之課題]

[0006] 如上所述，梅酒中雖含有許多成分，但依據本發明團隊的研究，明瞭蒸餾梅酒所得之原酒中含有呈現苦味與澀味等令人不愉悅的味道的成分。判明因該等成分特有的不適合飲用的特性，使得蒸餾梅酒原酒本身不適合飲用。因此，期盼開發抑制該等令人不愉悅的味道，更進一步改善呈味的蒸餾梅酒。

[0007] 亦即，本發明之目的係提供掩蓋來自蒸餾梅酒原酒所具有的苦澀味之技術。

[解決課題之手段]

[0008] 本發明團隊為解決上述課題進行專心檢討後，發現使蒸餾梅酒中以特定量含有選自異丁酸、乙酸、苯甲醛之一種以上的成分，可消除來自苦澀味成分特有的不適合飲用的特性，令所得蒸餾梅酒呈現非常良好的風味，本發明遂至完成。

[0009] 本發明雖未限定於該等例示，但係包含下述方式之發明。

(1) 一種蒸餾梅酒，其特徵為：

相對於蒸餾梅酒的整體量，含有選自下述成分之一個以上的成分：

- (a) 0.6～75ppm 之異丁酸，
- (b) 12.6～85ppm 之乙酸，以及
- (c) 12.4～77ppm 之苯甲醛。

(2) 如請求項 1 之蒸餾梅酒，其係含有選自前述 (a)～(c) 之二個以上的成分。

(3) 如請求項 1 或 2 之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

- (d) 0.8～15ppm 之 2-甲基丁酸，
- (e) 4.9～50ppm 之己酸，
- (f) 1.1～4.5ppm 之苯甲酸乙酯，以及
- (g) 1.8～9ppm 之苯甲醇。

(4) 如請求項 1～3 中任一項之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上

的成分：

(h) 1~50ppm 之蘋果酸二乙酯，

(i) 0.1~2ppm 之琥珀酸二乙酯，以及

(j) 0.1~5ppm 之檸檬酸三乙酯。

(5) 一種蒸餾梅酒，其特徵為含有選自 (a) 異丁酸、(b) 乙酸、及 (c) 苯甲醛之一個以上的成分；與選自 (h) 蘋果酸二乙酯、(i) 琥珀酸二乙酯、及 (j) 檸檬酸三乙酯之一個以上的成分；

且上述成分之含有比係：

$$[(a) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.04 \sim 4.8,$$

$$[(b) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.79 \sim 5.4,$$

$$[(c) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.78 \sim 4.82,$$

$$[(a) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 1.0 \sim 125,$$

$$[(b) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 21 \sim 142,$$

$$[(c) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 20.6 \sim 129,$$

$$[(a) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 0.35 \sim 47,$$

$$[(b) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 7.75 \sim 55, \text{ 以及}$$

$$[(c) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 7.75 \sim 48.$$

(6) 如 (5) 之蒸餾梅酒，其係含有選自前述 (a) ~ (c) 之二個以上的成分。

(7) 如 (5) 或 (6) 之蒸餾梅酒，其係進而含有選自 (d) 2-甲基丁酸、(e) 己酸、(f) 苯甲酸乙酯、及 (g) 苯甲醇之一個以上的成分，

且上述成分之含有比係：

[(d) 之重量 / (h) 之重量] = 0.05 ~ 0.94 ,

[(e) 之重量 / (h) 之重量] = 0.31 ~ 3.13 ,

[(f) 之重量 / (h) 之重量] = 0.07 ~ 0.28 ,

[(g) 之重量 / (h) 之重量] = 0.12 ~ 0.56 ,

[(d) 之重量 / (i) 之重量] = 1.3 ~ 25 ,

[(e) 之重量 / (i) 之重量] = 8.1 ~ 84 ,

[(f) 之重量 / (i) 之重量] = 1.8 ~ 7.5 ,

[(g) 之重量 / (i) 之重量] = 1.8 ~ 15 ,

[(d) 之重量 / (j) 之重量] = 0.5 ~ 10 ,

[(e) 之重量 / (j) 之重量] = 3.05 ~ 31 ,

[(f) 之重量 / (j) 之重量] = 0.7 ~ 3 ,

[(g) 之重量 / (j) 之重量] = 1.15 ~ 6 .

(8) 如 (5) ~ (7) 中任一項之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，含有選自下述成分之一個以上的成分：

(a) 0.6 ~ 75ppm 之異丁酸，

(b) 12.6 ~ 85ppm 之乙酸，以及，

(c) 12.4 ~ 77ppm 之苯甲醛。

(9) 一種製造方法，其係蒸餾梅酒之製造方法，

其係含有下述步驟：於蒸餾梅酒原酒中，添加選自下述成分之一個以上的成分，並使其成為該增加含量，

(a) 0.1 ~ 75ppm 之增加含量之異丁酸，

(b) 0.3 ~ 73ppm 之增加含量之乙酸，以及，

(c) 0.3 ~ 65ppm 之增加含量之苯甲醛。

(10) 如(9)之製造方法，其係於前述之添加步驟中，添加選自(a)～(c)之二個以上的成分。

(11) 如(9)或(10)之製造方法，其係於前述添加步驟中，包含下述步驟：

相對於蒸餾梅酒整體量，進而添加選自下述成分之一個以上的成分，並使其成為該增加含量，

(d) 0.3～15ppm之增加含量之2-甲基丁酸，

(e) 0.3～46ppm之增加含量之己酸，

(f) 0.1～3.5ppm之增加含量之苯甲酸乙酯，以及

(g) 0.1～7.5ppm之增加含量之苯甲醇。

(12) 如(9)～(11)中任一項之蒸餾梅酒，其係於前述添加步驟中，

相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

(h) 1～50ppm之蘋果酸二乙酯，

(i) 0.1～2ppm之琥珀酸二乙酯，以及，

(j) 0.1～5ppm之檸檬酸三乙酯。

[發明的效果]

[0010] 根據本發明可提供掩蓋蒸餾梅酒原酒含有的苦澀味，且適合飲用的蒸餾梅酒。

【實施方式】

[0011] 以下例示本發明的實施方式。以下說明有關

本發明之一實施方式之蒸餾梅酒的記載，於沒有特別限制的範圍內，亦符合本發明其他實施方式之蒸餾梅酒的製造方法中所言及的蒸餾梅酒。

<蒸餾梅酒>

本發明之「蒸餾梅酒」係含有將梅酒進行蒸餾後所得之蒸餾梅酒原酒做為主原料之飲料。

[0012] 本說明書中「含量（ppm）」，於沒有特別限制的範圍內，係意指相對於蒸餾梅酒整體量之含量。

[0013] 本說明書中「增加含量（ppm）」，於沒有特別限制的範圍內，係意指對蒸餾梅酒添加某成分時所增加之含量，意指相對於蒸餾梅酒整體量，以添加該成分後之含量，減去添加前之含量之相差量。

[0014]

梅酒

用於製造本發明蒸餾梅酒原酒的梅酒，若為利用將梅子浸漬於酒精飲料所製造的梅酒，則無特別限制。該等梅酒之例可舉出如市售品在一般市面上可購得之梅酒，以及如專利第 4585458 號公報記載般，藉由混合青梅冷凍粉碎浸漬酒與熟成梅冷凍粉碎浸漬酒所得之梅酒等。並未特別限制梅酒原料之梅子的種類，可為青梅亦可為完熟梅。

[0015]

蒸餾梅酒原酒

本發明中「蒸餾梅酒原酒」，係指對梅酒進行蒸餾後

可得者，本發明係將蒸餾梅酒作為基礎原料。梅酒之蒸餾可利用周知之方法進行，例如藉由減壓蒸餾、水蒸氣減壓蒸餾等而製造。減壓蒸餾的方法可使用相關業者周知之方法，並無特別限制，例如可以 20~200mmHg 的壓力，25~65℃ 之溫度條件進行。可獲得著色少且液色極為接近無色透明的蒸餾梅酒。

[0016] 並未特別限制蒸餾梅酒中蒸餾梅酒原酒的含量，相對於蒸餾梅酒的整體量以例如 0.01~100 重量%為佳，1~50 重量%亦佳，1~33 重量%最佳。

[0017]

成分 (a) ~ (g)

本發明中，係藉由以特定量含有選自下述 (a) ~ (c) 之一種以上的成分，可抑制來自蒸餾梅酒原酒的令人不愉快的苦味與澀味，並改善呈味。另外藉由以特定量含有選自下述 (a) ~ (c) 之二種以上的成分，進而可獲得具有令人喜愛的風味的蒸餾梅酒。該等成分係可為蒸餾梅酒原料中所含成分，亦可添加至蒸餾梅酒。特別藉由將該等成分單獨，或以含有成分混合物之香料之型態添加於蒸餾梅酒中，可獲得著色少，液色極接近無色透明的蒸餾梅酒。

(a) 異丁酸 (亦記作 isobutyric acid, 2-methylpropanoic acid, 二甲基乙酸等)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有異丁酸為 0.6~75ppm 為佳，0.8~45ppm 更佳，1.2~25ppm 最佳。另

外，將異丁酸添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.1~75ppm 為佳，0.3~45ppm 更佳，0.7~25ppm 最佳。

(b) 乙酸 (acetic acid)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有乙酸為 12.6~85ppm 為佳，14~67ppm 更佳，16~47ppm 最佳。另外，將乙酸添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.3~73ppm 為佳，2.0~55ppm 更佳，4~35ppm 最佳。

(c) 苯甲醛 (benzaldehyde)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有苯甲醛為 12.4~77ppm 為佳，16~67ppm 更佳，20~57ppm 最佳。另外，將苯甲醛添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.3~65ppm 為佳，4~55ppm 更佳，8~45ppm 最佳。

[0018] 本發明中除了選自上述 (a)~(c) 之一種以上的成分之外，進一步藉由以特定量含有下述 (d)~(g) 之一種以上的成分，可獲得具有更加令人喜愛的風味的蒸餾梅酒。

(d) 2-甲基丁酸 (亦記作 2-methyl butyric acid, 2-丙酸乙酯, 2-丁酸甲酯等)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有 2-甲基丁酸為 0.8~15ppm 為佳。另外，將 2-甲基丁酸添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.3~15ppm 為佳。

(e) 己酸 (亦記作 caproic acid, hexanoic acid, 己

酸等)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有己酸為 4.9~50ppm 為佳，6.5~20ppm 更佳。另外，將己酸添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.3~46ppm 為佳，2~16ppm 更佳。

(f) 苯甲酸乙酯 (ethyl benzoate)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有苯甲酸乙酯為 1.1~4.5ppm 為佳。另外，將苯甲酸乙酯添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.1~3.5ppm 為佳。

(g) 苯甲醇 (benzyl alcohol)：本發明中蒸餾梅酒，相對於蒸餾梅酒整體量，以含有苯甲醇為 1.8~9ppm 為佳。另外，將苯甲醇添加於蒸餾梅酒原酒時之增加含量，相對於蒸餾梅酒整體量，以 0.1~7.5ppm 為佳。

[0019] 添加上述成分時，可使用純化物或萃取物，亦可使用單獨含有添加成分的香料，或含有上述成分 2 種以上的香料。

[0020]

苦澀味成分 (h) ~ (j)

(h) 蘋果酸二乙酯 (diethyl malate)、(i) 琥珀酸二乙酯 (diethyl succinate) 以及 (j) 檸檬酸三乙酯 (triethyl citrate)：蒸餾梅酒原酒中所含蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯、檸檬酸三乙酯，根據本發明團隊的研究明確得知係蒸餾梅酒特有的不適合飲用 (苦味、雜味) 的原因成分。另外，亦判明了蒸餾梅酒不適合飲用的程度會隨

著蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯、檸檬酸三乙酯的含量而增強。

[0021] 因此，本發明中蒸餾梅酒可含有例如選自 (h) ~ (j) 之一種以上的成分，(h) ~ (j) 之二種以上的成分，或可進而含有 (h) ~ (j) 之三種成分。

[0022] 本發明蒸餾梅酒中蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯及檸檬酸三乙酯的含量，將依原料之梅酒以及蒸餾條件而變動。例如，相對於蒸餾梅酒整體量，含有蘋果酸二乙酯為 1~50ppm 為佳，3~30ppm，4~25ppm 的範圍，琥珀酸二乙酯係 0.1~2ppm，0.5~1ppm 的範圍，檸檬酸三乙酯的含量係 0.1~5ppm，0.3~3.5ppm 之範圍。

[0023]

成分含有比

本發明中蒸餾梅酒中含有的上述各成分的重量，與 (h) 蘋果酸二乙酯的重量、(i) 琥珀酸二乙酯以及 (j) 檸檬酸三乙酯重量的含有比例，以及於蒸餾梅酒原酒中添加各成分時，上述各成分的增加含量與成分 (h) ~ (j) 的重量比，係如下所述。

[0024] (h) 蘋果酸二乙酯之情況係 [(a) 之重量 / (h) 之重量] = 0.04 ~ 4.8，較佳係 0.05 ~ 2.8，更佳係 0.07 ~ 1.6，[(b) 之重量 / (h) 之重量] = 0.79 ~ 5.4，較佳係 0.87 ~ 4.2，更佳係 1 ~ 3，[(c) 之重量 / (h) 之重量] = 0.78 ~ 4.82，較佳係 1 ~ 4.2，更佳係 1.25 ~ 3.6，[(d) 之重量 / (h) 之重量] = 0.05 ~ 0.94，[(e) 之重量 /

(h) 之重量] = 0.31 ~ 3.13，較佳係 0.42 ~ 1.25，[(f) 之重量 / (h) 之重量] = 0.07 ~ 0.28，[(g) 之重量 / (h) 之重量] = 0.12 ~ 0.56。另外，[(a) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.01 ~ 4.69，較佳係 0.02 ~ 2.81，更佳係 0.04 ~ 1.56，[(b) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.02 ~ 4.69，較佳係 0.11 ~ 3.44，更佳係 0.24 ~ 2.19，[(c) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.02 ~ 4.06，較佳係 0.24 ~ 3.44，更佳係 0.47 ~ 2.81，[(d) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.02 ~ 0.94，[(e) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.02 ~ 2.81，較佳係 0.12 ~ 0.94，[(f) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.01 ~ 0.24，[(g) 之增加含量 / (h) 之重量] = 0.01 ~ 0.47。

[0025] (i) 琥珀酸二乙酯之情況係[(a) 之重量 / (i) 之重量] = 1.0 ~ 125，較佳係 1.35 ~ 75，更佳係 2 ~ 42，[(b) 之重量 / (i) 之重量] = 21 ~ 142，較佳係 23 ~ 111，更佳係 26 ~ 79，[(c) 之重量 / (i) 之重量] = 20.6 ~ 129，較佳係 26 ~ 112，更佳係 33 ~ 95，[(d) 之重量 / (i) 之重量] = 1.3 ~ 25，[(e) 之重量 / (i) 之重量] = 8.1 ~ 84，較佳係 10.8 ~ 34，[(f) 之重量 / (i) 之重量] = 1.8 ~ 7.5，[(g) 之重量 / (i) 之重量] = 1.8 ~ 15。另外，[(a) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.01 ~ 4.69，較佳係 0.02 ~ 2.81，更佳係 0.04 ~ 1.56，[(b) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.02 ~ 4.69，較佳係 0.11 ~ 3.44，更佳係 0.24 ~ 2.19，[(c) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.02 ~

4.06，較佳係 0.24~3.44，更佳係 0.47~2.81，[(d) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.02~0.94，[(e) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.02~2.81，較佳係 0.12~0.94，[(f) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.01~0.24，[(g) 之增加含量 / (i) 之重量] = 0.01~0.47。

[0026] (j) 檸檬酸三乙酯之情況係[(a) 之重量 / (j) 之重量] = 0.35~4.7，較佳係 0.5~28，更佳係 0.75~16，[(b) 之重量 / (j) 之重量] = 7.75~55，較佳係 9~42，更佳係 10~30，[(c) 之重量 / (j) 之重量] = 7.75~48，較佳係 10~42，更佳係 12~36，[(d) 之重量 / (j) 之重量] = 0.5~10，[(e) 之重量 / (j) 之重量] = 3.05~31，較佳係 3.9~12，[(f) 之重量 / (j) 之重量] = 0.7~3，[(g) 之重量 / (j) 之重量] = 1.15~6。另外，[(a) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.01~4.69，較佳係 0.02~2.81，更佳係 0.04~1.56，[(b) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.02~4.69，較佳係 0.11~3.44，更佳係 0.24~2.19，[(c) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.02~4.06，較佳係 0.24~3.44，更佳係 0.47~2.81，[(d) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.02~0.94，[(e) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.02~2.81，較佳係 0.12~0.94，[(f) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.01~0.24，[(g) 之增加含量 / (j) 之重量] = 0.01~0.47。

其他

本發明中蒸餾梅酒除上述成分外，可於不損及本發明效果之範圍內含有水、周知的飲料中所含成分，例如糖類、甜味料、酸味料、香料、色素等。

[0027] 使用的水若為適於飲用之水則可，例如純水、硬水、軟水、離子交換水、鹼性離子水等之外，亦可適當地使用將該等水經脫氣處理之脫氣水等。並未特別限定水的用量，可因應蒸餾梅酒原酒以及製品的酒精度數而適當加以決定，相對於蒸餾梅酒整體量以例如 0～99 重量%，更佳係 0～60 重量%，0～30 重量%最佳。

[0028] 本發明蒸餾梅酒的酒精度數以 1～70 重量%，更佳係 10～45 重量%，15～35 重量%最佳。

[0029]

<蒸餾梅酒的製造方法>

本發明另一個實施方式可舉出蒸餾梅酒的製造方法。本實施方式的製造方法中，特徵係具備於蒸餾梅酒原酒中，添加選自成分（a）異丁酸、（b）乙酸及（c）苯甲醛之一個以上的成分之步驟。藉由本步驟，可掩蓋來自蒸餾梅酒原酒的苦澀味。另外，藉由添加選自成分（a）～（c）之二個以上的成分，可掩蓋來自蒸餾梅酒原酒的苦澀味。另外，亦可進而添加選自（d）2-甲基丁酸、（e）己酸、（f）苯甲酸乙酯及（g）苯甲醇之一個以上的成分。

[0030] 本實施方式的製造方法可進而含有例如獲得梅酒之步驟、對梅酒進行蒸餾獲得蒸餾梅酒原酒之步驟、

以水稀釋蒸餾梅酒原酒之步驟，並未限制稀釋步驟與添加步驟之順序。

[0031] 本發明中成分 (a) ~ (g) 的蒸餾梅酒中含量及增加含量，進而成分 (a) ~ (g) 的重量與苦澀味成分 (h) ~ (j) 的重量比之含有比，以及成分 (a) ~ (g) 的增加含量與苦澀味成分 (h) ~ (j) 的重量比，係如上所述。

[實施例]

[0032] 以下以實施例為基礎更具體說明本發明。且本發明未限定於該等實施例。

[0033] 以下列舉實施例中使用之實驗裝置。

· 分析裝置

氣相層析儀 (Agilent 公司製 GC-MSD)

· GC 爐溫度條件

40°C (5 分鐘) -6°C / min-240°C

· MS 條件

四重極設定值：150 離子源設定值：230

面積值計算條件

全離子模式 質量 (LOW)：35 質量 (HIGH)：550

· 管柱

DB-WAXETR 60m 內徑 320 μ m 膜厚：0.25 μ m

· 試料前處理條件

將 80 μ l 的試料，與 20 μ l 的內部標準物質 (癸酸甲

酯 20ppm 乙醇水溶液)，於 20ml 螺旋蓋樣品瓶中混合

· 動態頂空注入分析條件

裝置：Gerstel 公司 MPS

吸著劑：TENAX

試料氣化溫度：80℃

試料氣化用氣體供給量：3000ml

試料氣化用氣體供給速度：100ml/min

試料氣化用氣體種類：氮氣

· 波峰維持時間

依據 MS 解析進行成分與濃度之確認

[0034]

實施例 1：苦澀味掩蓋效果之檢討

<製造蒸餾梅酒原酒>

相對 1kg 生青梅，以 0.5kg 砂糖以及 1.2L 之 40%（v/v）乙醇溶液（中性酒精）之比例混合，藉由浸漬 6 個月，製造酒精度數為 20%（v/v）的梅酒。將酒精度數為 20%（v/v）的 3L 梅酒置入蒸餾裝置，以槽內氣壓 75mmHg 之條件開始進行減壓蒸餾。當蒸餾液體積達 2L 時中斷減壓蒸餾，調製為蒸餾梅酒原酒。

<苦澀味成分之檢討>

為檢證本發明之蒸餾梅酒之苦澀味掩蓋效果，檢討來自蒸餾梅酒原酒的成分與苦澀味程度的關係。

[0035] 將蒸餾梅酒原酒（1L）與水（2L），以[蒸餾

梅酒原酒：水]=1：2 的比例混合，調製酒精度數為 9% 的蒸餾梅酒 A（3L），作為試料 1。蒸餾梅酒 A（試料 1）的成分及含量，係依據上述成分分析方法，示於表 1。相對於蒸餾梅酒 A（30ml），添加蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯及檸檬酸三乙酯，且使其增加含量分別為 10ppm 或 20ppm，調製為試料 2～7。針對試料 1～7，對苦澀味程度進行官能評價。官能評價係藉由專門測試員依據下述標準判定。

[0036]

- 4 點：不適合飲用（口中殘留苦澀味）
- 3 點：更不適合飲用
- 2 點：特別難以飲用
- 1 點：非常難以飲用

[0037]

表1：先前蒸餾梅酒之組成

	蒸餾梅酒 A (原酒:水=1:2) (ppm)
蘋果酸二乙酯	4.4
琥珀酸二乙酯	1.1
檸檬酸三乙酯	0.3
乙酸	13.4
異丁酸	0.1
2-甲基丁酸	0.3
己酸	3.3
苯甲酸乙酯	0.3
苯甲醛	13.3
苯甲醇	1.8

[0038]

<評價結果>

試料 1～7 之官能評價結果示於表 2。稀釋蒸餾梅酒原料所製造之蒸餾梅酒 A（試料 1）中含有 4.4ppm 的蘋果酸二乙酯、1.1 的琥珀酸二乙酯及 0.3ppm 的檸檬酸三乙酯，於口中殘留苦澀味，判明不適合飲用。且，使蘋果酸二乙酯濃度增加的試料 2 及 3 之蒸餾梅酒，亦判明不適合飲用。另外，添加琥珀酸二乙酯（試料 4、5）亦發現相同傾向，經添加檸檬酸三乙酯（試料 6、7）之情況則判明會有濃度依賴性的，於口中殘留苦澀味，變為不適合飲用。

[0039] 已知蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯及檸檬酸三乙酯係梅酒與紅酒等含有之熟成後令人喜愛的風味，但相反地亦明確得知於蒸餾梅酒，蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯及檸檬酸三乙酯則是令人不愉快的味道（苦澀味）。

[0040]

表2：苦澀味之評價

	蘋果酸二乙酯			琥珀酸二乙酯			檸檬酸三乙酯		
	試料1	試料2	試料3	試料1	試料4	試料5	試料1	試料6	試料7
苦澀味成分之增加含量 (ppm)	0	10.0	20.0	0	10.0	20.0	0	10.0	20.0
苦澀味成分之含量(ppm)	4.4	14.4	24.4	1.1	11.1	21.1	0.3	10.3	20.3
官能評價結果	4	3	3	4	3	3	4	2	1

[0041]

<藉由成分添加之苦澀味掩蓋效果之檢討>

分別調整 (a) ~ (g) 7 個成分的濃度，評價蒸餾梅酒風味的變化。

[0042] 將蒸餾梅酒原料 (1L) 以水 (2L) 稀釋，調製含有如表 3-1 記載濃度之成分之酒精度數為 9% 之蒸餾梅酒 B (基本原料) (3L)。蒸餾梅酒 B 中含有濃度為 16ppm 的蘋果酸二乙酯、濃度為 0.6ppm 的琥珀酸二乙酯及濃度為 1.6ppm 的檸檬酸三乙酯。接著，將 59% 之酒精水溶液中為 10,000~50,000ppm 濃度的 (a) ~ (g) 各成分檢體，添加於蒸餾梅酒 B (30ml) 中，調製各成分含量如表 3-1、3-2 記載濃度之試料。且，各成分增加含量係如表 4 所示。針對各試料，利用專門測試員飲用 30ml 常溫的試料，實施官能評價。評價係依據點數方式進行，並依下述標準進行評價。

7 點：非常適合飲用

6 點：很適合飲用

5 點：稍微適合飲用

4 點：沒有變化

3 點：稍微不適合飲用

2 點：很難以飲用

1 點：非常難以飲用

<評價結果>

針對各試料進行的官能評價的結果示於表 3-1、3-2 以及表 4。自表 3-1 以及 3-2 的結果，得知使以特定濃度含有 (a) ~ (g) 各成分時，可抑制蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯及檸檬酸三乙酯的苦澀味。特別係添加 (a) ~ (c) 成分時，掩蓋效果更為顯著。

[0043]

表3-1：含量與苦澀味掩蓋效果之關係

基本原料		基本原料 + 各成分															
(a)異丁酸含量	0.5	0.7	0.9	1.5	3.0	5.5	10.5	20.5	30.5	40.5	50.5	60.5	70.5	80.5			
(a)/(h)	0.03	0.04	0.06	0.09	0.19	0.34	0.66	1.28	1.91	2.53	3.16	3.78	4.41	5.03			
(a)/(i)	0.8	1.2	1.5	2.5	5.0	9.2	17.5	34.2	50.8	67.5	84.2	100.8	117.5	134.2			
(a)/(j)	0.3	0.4	0.6	0.9	1.9	3.4	6.6	12.8	19.1	25.3	31.6	37.8	44.1	50.3			
官能評價結果	4	5	6	7	7	7	7	7	6	6	5	5	5	4			
(b)乙酸含量	12.3	12.5	12.7	13.3	14.8	17.3	22.3	32.3	42.3	52.3	62.3	72.3	82.3	92.3			
(b)/(h)	0.77	0.78	0.79	0.83	0.93	1.08	1.39	2.02	2.64	3.27	3.89	4.52	5.14	5.77			
(b)/(i)	20.5	20.8	21.2	22.2	24.7	28.8	37.2	53.8	70.5	87.2	103.8	120.5	137.2	153.8			
(b)/(j)	7.7	7.8	7.9	8.3	9.3	10.8	13.9	20.2	26.4	32.7	38.9	45.2	51.4	57.7			
官能評價結果	4	4	5	5	6	7	7	7	7	6	6	5	5	4			
(c)苯甲醛含量	12.1	12.3	12.5	13.1	14.6	17.1	22.1	32.1	42.1	52.1	62.1	72.1	82.1	92.1			
(c)/(h)	0.76	0.77	0.78	0.82	0.91	1.07	1.38	2.01	2.63	3.26	3.88	4.51	5.13	5.76			
(c)/(i)	20.2	20.5	20.8	21.8	24.3	28.5	36.8	53.5	70.2	86.8	103.5	120.2	136.8	153.5			
(c)/(j)	7.6	7.7	7.8	8.2	9.1	10.7	13.8	20.1	26.3	32.6	38.8	45.1	51.3	57.6			
官能評價結果	4	4	5	5	5	6	7	7	7	7	6	5	4	4			

(上：含量的變化(ppm)；中：(h)~(j)之含有比；下：官能評價結果)

[0044]

表3-2：含量與苦澀味掩蓋效果之關係(續)

	基本原料		基本原料 + 各成分																
	0.5	0.7	0.9	1.5	3.0	5.5	10.5	20.5	30.5	40.5	50.5	60.5	70.5	80.5					
(d) 2-甲基丁酸含量																			
(d)/(h)	0.03	0.04	0.06	0.09	0.19	0.34	0.66	1.28	1.91	2.53	3.16	3.78	4.41	5.03					
(d)/(i)	0.8	1.2	1.5	2.5	5.0	9.2	17.5	34.2	50.8	67.5	84.2	100.8	117.5	134.2					
(d)/(j)	0.3	0.4	0.6	0.9	1.9	3.4	6.6	12.8	19.1	25.3	31.6	37.8	44.1	50.3					
官能評價結果	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3					
(e) 己酸含量	4.6	4.8	5	5.6	7.1	9.6	14.6	24.6	34.6	44.6	54.6	64.6	74.6	84.6					
(e)/(h)	0.29	0.30	0.31	0.35	0.44	0.60	0.91	1.54	2.16	2.79	3.41	4.04	4.66	5.29					
(e)/(i)	7.7	8.0	8.3	9.3	11.8	16.0	24.3	41.0	57.7	74.3	91.0	107.7	124.3	141.0					
(e)/(j)	2.9	3.0	3.1	3.5	4.4	6.0	9.1	15.4	21.6	27.9	34.1	40.4	46.6	52.9					
官能評價結果	4	4	5	5	6	6	6	5	5	5	4	4	4	3					
(f) 苯甲酸乙酯含量	1.0	1.2	1.4	2.0	3.5	6.0	11.0	21.0	31.0	41.0	51.0	61.0	71.0	81.0					
(f)/(h)	0.06	0.08	0.09	0.13	0.22	0.38	0.69	1.31	1.94	2.56	3.19	3.81	4.44	5.06					
(f)/(i)	1.7	2.0	2.3	3.3	5.8	10.0	18.3	35.0	51.7	68.3	85.0	101.7	118.3	135.0					
(f)/(j)	0.6	0.8	0.9	1.3	2.2	3.8	6.9	13.1	19.4	25.6	31.9	38.1	44.4	50.6					
官能評價結果	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3					
(g) 苯甲醛含量	1.7	1.9	2.1	2.7	4.2	6.7	11.7	21.7	31.7	41.7	51.7	61.7	71.7	81.7					
(g)/(h)	0.11	0.12	0.13	0.17	0.26	0.42	0.73	1.36	1.98	2.61	3.23	3.86	4.48	5.11					
(g)/(i)	2.8	3.2	3.5	4.5	7.0	11.2	19.5	36.2	52.8	69.5	86.2	102.8	119.5	136.2					
(g)/(j)	1.1	1.2	1.3	1.7	2.6	4.2	7.3	13.6	19.8	26.1	32.3	38.6	44.8	51.1					
官能評價結果	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3					

(上：含量的變化(ppm)；中：((h)~(j)重量/(h)~(j)重量)；下：官能評價結果)

[0045]

表4：各成分濃度增加與苦澀味掩蓋效果之關係

	基本原料	各成分之增加含量 (ppm)														
		0	0.2	0.4	1	2.5	5	10	20	30	40	50	60	70	80	
各成分之增加含量與苦味成分之含量之比((a)~(g)之增加含量/(h)~(j)之重量)																
(a) ~ (g)/(h)	-		0.01	0.03	0.06	0.16	0.31	0.63	1.25	1.88	2.50	3.13	3.75	4.38	5.00	
(a) ~ (g)/(i)	-		0.3	0.7	1.7	4.2	8.3	16.7	33.3	50.0	66.7	83.3	100.0	116.7	133.3	
(a) ~ (g)/(j)	-		0.1	0.3	0.6	1.6	3.1	6.3	12.5	18.8	25.0	31.3	37.5	43.8	50.0	
官能評價結果																
(a)異丁酸	4		5	6	7	7	7	7	7	6	6	5	5	5	4	
(b)乙酸	4		4	5	5	6	7	7	7	7	6	6	5	5	4	
(c)苯甲醛	4		4	5	5	5	6	7	7	7	7	6	5	4	4	
(d)2-甲基丁酸	4		4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	
(e)己酸	4		4	5	5	6	6	6	5	5	5	4	4	4	3	
(f)苯甲酸乙酯	4		5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3	
(g)苯甲醇	4		5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3	

[0046]

實施例 2：藉由組合 2 種以上的成分所獲得效果之評價

實施例 1 中進行之掩蓋苦澀味評價試驗中，針對獲得最高得點（7 點）之 3 成分（異丁酸、乙酸、苯甲醛），評價藉由組合成分可獲得之效果。官能評價係以與實施例 1 相同方法進行，將實施例 1 中藉由添加單一成分獲得最高得點（7 點）為指標，並以下述評價標準為基礎進行。

8：與實施例 1 之獲得 7 點者相比更為喜愛

9：與實施例 1 之獲得 7 點者相比非常喜愛

<評價結果>

自表 5 的結果，（a）～（c）3 成分中，以特定濃度添加 2 成分以上時，可更有效果地抑制來自蒸餾梅酒原料的苦澀味。亦即，可明確得知組合 2 種以上的成分時，可獲得較添加單一成分時更優異之效果。特別係藉由將苯甲醛與其他 2 成分組合時，可獲得非常優異的效果。

[0047]

表5：藉由組合2種成分可獲得效果之評價

組合成分*	官能評價結果
乙酸(10ppm)+ 異丁酸(3ppm)	8
乙酸(10ppm)+ 苯甲醛(20ppm)	9
異丁酸(3ppm)+ 苯甲醛(20ppm)	9

* 括號內數值係表示因添加成分之增加含量

[0048]

實施例 3：藉由組合複數成分獲得效果之評價

於 30ml 的蒸餾梅酒（對應於實施例 1 中製造之蒸餾梅酒 B 中添加（a）～（g）等 7 成分，調製蒸餾梅酒 C。使蒸餾梅酒 B、香料、蒸餾梅酒 C，含有以下表 6 所示量之成分。另外，官能評價係以與實施例 1 相同方法進行。

[0049] 自表 6 所示結果，藉由將（a）～（g）等 7 成分濃度以實施例 1 結果為基礎設定於令人喜愛的範圍，與含有相同程度之呈現不愉快苦澀味之蘋果酸二乙酯、琥珀酸二乙酯及檸檬酸三乙酯的蒸餾梅酒 B 相比，確認蒸餾梅酒 C 的苦澀味被抑制，令人喜愛的風味被增強。

[0050]

表6：藉由組合複數成分可得效果之評價

	蒸餾梅酒 B (原酒:水=1:2) (ppm)	添加成分 (增加含有量) (ppm)	蒸餾梅酒 C (ppm)
蘋果酸二乙酯	16.0	-	16.0
琥珀酸二乙酯	0.6	-	0.6
檸檬酸三乙酯	1.6	-	1.6
乙酸	12.3	9.0	51.3
異丁酸	0.5	3.2	3.7
2-甲基丁酸	0.5	2.0	2.5
己酸	4.6	4.9	9.5
苯甲酸乙酯	1.0	0.4	1.4
苯甲醛	12.1	25.3	17.4
苯甲醇	1.7	0.4	2.1
官能評價結果	4	-	7

[0051]

製造例 1：蒸餾梅酒（含糖類、酸味料、香料成分）

藉由於下述表 7 所示摻含量之蒸餾梅酒原酒中添加特定成分，製造蒸餾梅酒。蒸餾梅酒係添加水調整酒精度數成為 10%。

[0052]

[表7]

<蒸餾梅酒>

成分	試料A	試料B
蒸餾梅酒原酒	300ml	300ml
果糖葡萄糖液糖	-	100g
檸檬酸	-	4.7g
烈酒 (酒精度數59%)	50ml	50ml
乙酸	9.0mg	9.0mg
異丁酸	3.2mg	3.2mg
2-甲基丁酸	2.0mg	2.0mg
己酸	4.9mg	4.9mg
苯甲酸乙酯	0.4mg	0.4mg
苯甲醛	25.3mg	25.3mg
苯甲醇	0.4mg	0.4mg
水 ※調整至合計為1000ml	餘量	餘量
合計	1,000ml	1,000ml

[0053] 自表 7 結果，可明確得知與試料 A 相比，以試料 B 可提昇適合飲用的程度。因此，可得知蒸餾梅酒藉由加入糖類與酸味料等副原料，可進而提高適於飲用程度。

[產業上之可利用性]

藉由使蒸餾梅酒原酒中以特定含量含有選自異丁酸、乙酸、苯甲醛之一種以上的成分時，可消除來自苦澀味成分的特有的不適於飲用特性，獲得具有非常令人喜愛風味的蒸餾梅酒。

發明摘要

※申請案號：104110091

※申請日：104 年 03 月 27 日

※IPC 分類： C12G 3/12 (2006.01)

【發明名稱】(中文/英文)

蒸餾梅酒

【中文】

本發明之課題係提供一種掩蓋蒸餾梅酒原酒具有的苦澀味之技術。

解決方式係藉由使蒸餾梅酒以特定量含有選自異丁酸、乙酸、苯甲醛之一種以上的成分，即可提供經掩蓋來自蒸餾梅酒原酒的苦澀味之蒸餾梅酒。

【英文】

【代表圖】

【本案指定代表圖】：無

【本代表圖之符號簡單說明】：無

【本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式】：
無

申請專利範圍

1. 一種蒸餾梅酒，其特徵為：

相對於蒸餾梅酒的整體量，含有選自下述成分之一個以上的成分：

(a) 0.6~75ppm 之異丁酸，以及

(c) 16~77ppm 之苯甲醛。

2. 如請求項 1 之蒸餾梅酒，其係含有選自前述 (a)、(b) 12.6~85ppm 之乙酸、及前述 (c) 之二個以上的成分。

3. 如請求項 1 或 2 之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

(d) 0.8~15ppm 之 2-甲基丁酸，

(e) 4.9~50ppm 之己酸，

(f) 1.1~4.5ppm 之苯甲酸乙酯，以及

(g) 1.8~9ppm 之苯甲醇。

4. 如請求項 1 或 2 之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

(h) 1~50ppm 之蘋果酸二乙酯，

(i) 0.1~2ppm 之琥珀酸二乙酯，以及

(j) 0.1~5ppm 之檸檬酸三乙酯。

5. 如請求項 3 之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

(h) 1~50ppm 之蘋果酸二乙酯，

(i) 0.1~2ppm 之琥珀酸二乙酯，以及

(j) 0.1~5ppm 之檸檬酸三乙酯。

6. 一種蒸餾梅酒，其特徵為含有 (a) 異丁酸；與選自 (h) 蘋果酸二乙酯、(i) 琥珀酸二乙酯、及 (j) 檸檬酸三乙酯之一個以上的成分；

且上述成分之含有比係：

$$[(a) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.04 \sim 4.8,$$

$$[(a) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 1.0 \sim 125, \text{ 以及}$$

$$[(a) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 0.35 \sim 47.$$

7. 如請求項 6 之蒸餾梅酒，其係進而含有選自 (b) 乙酸及 (c) 苯甲醛之一個以上的成分；

且上述成分之含有比係：

$$[(b) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.79 \sim 5.4,$$

$$[(c) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.78 \sim 4.82,$$

$$[(b) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 21 \sim 142,$$

$$[(c) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 20.6 \sim 129,$$

$$[(b) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 7.75 \sim 55, \text{ 以及}$$

$$[(c) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 7.75 \sim 48.$$

8. 如請求項 6 或 7 之蒸餾梅酒，其係進而含有選自 (d) 2-甲基丁酸、(e) 己酸、(f) 苯甲酸乙酯、及 (g) 苯甲醇之一個以上的成分，

且上述成分之含有比係：

$$[(d) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.05 \sim 0.94,$$

$$[(e) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.31 \sim 3.13,$$

$$[(f) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.07 \sim 0.28,$$

$[(g) \text{ 之重量} / (h) \text{ 之重量}] = 0.12 \sim 0.56$,

$[(d) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 1.3 \sim 25$,

$[(e) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 8.1 \sim 84$,

$[(f) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 1.8 \sim 7.5$,

$[(g) \text{ 之重量} / (i) \text{ 之重量}] = 1.8 \sim 15$,

$[(d) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 0.5 \sim 10$,

$[(e) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 3.05 \sim 31$,

$[(f) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 0.7 \sim 3$,

$[(g) \text{ 之重量} / (j) \text{ 之重量}] = 1.15 \sim 6$.

9. 如請求項 6 或 7 之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，含有選自下述成分之一個以上的成分：

(a) 0.6~75ppm 之異丁酸，

(b) 12.6~85ppm 之乙酸，以及，

(c) 12.4~77ppm 之苯甲醛。

10. 如請求項 8 之蒸餾梅酒，其係相對於蒸餾梅酒的整體量，含有選自下述成分之一個以上的成分：

(a) 0.6~75ppm 之異丁酸，

(b) 12.6~85ppm 之乙酸，以及，

(c) 12.4~77ppm 之苯甲醛。

11. 一種製造方法，其係蒸餾梅酒之製造方法，

其係含有下述步驟：於蒸餾梅酒原酒中，添加選自下述成分之一個以上的成分，並使其成為增加含量，

(a) 0.1~75ppm 之增加含量之異丁酸，

(b) 0.3~73ppm 之增加含量之乙酸，以及，

(c) 0.3~65ppm 之增加含量之苯甲醛。

12. 如請求項 11 之製造方法，其係於前述之添加步驟中，添加選自 (a) ~ (c) 之二個以上的成分。

13. 如請求項 11 或 12 之製造方法，其係於前述添加步驟中，包含下述步驟：

相對於蒸餾梅酒整體量，進而添加選自下述成分之一個以上的成分，並使其成為增加含量，

(d) 0.3~15ppm 之增加含量之 2-甲基丁酸，

(e) 0.3~46ppm 之增加含量之己酸，

(f) 0.1~3.5ppm 之增加含量之苯甲酸乙酯，以及

(g) 0.1~7.5ppm 之增加含量之苯甲醇。

14. 如請求項 11 或 12 之製造方法，其係於前述添加步驟中，

相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

(h) 1~50ppm 之蘋果酸二乙酯，

(i) 0.1~2ppm 之琥珀酸二乙酯，以及，

(j) 0.1~5ppm 之檸檬酸三乙酯。

15. 如請求項 13 之製造方法，其係於前述添加步驟中，

相對於蒸餾梅酒的整體量，進而含有選自下述成分之一個以上的成分：

(h) 1~50ppm 之蘋果酸二乙酯，

(i) 0.1~2ppm 之琥珀酸二乙酯，以及，

(j) 0.1 ~ 5ppm 之檸檬酸三乙酯。