



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104342336 A

(43) 申请公布日 2015.02.11

(21) 申请号 201310347459.4

(22) 申请日 2013.08.10

(71) 申请人 瞿道团

地址 533002 广西壮族自治区百色市田林县
浪平乡浪平村弄怀屯1号

(72) 发明人 瞿道团

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蜜桃酒的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及到一种蜜桃酒的制备方法。具体包括：采集新鲜、无变质的蜜桃果实为原料，然后将原料清洗、沥干果表水分、去核打浆、发酵，最后酿制得出一种原汁蜜桃酒成品。通过实施本发明，没有参杂任何的水分、酒精、香精等辅助原料，制备出来的蜜桃酒是纯原汁酒；同时，制备而得的蜜桃酒有浓郁的蜜桃香味、口感纯正，喝后不上头，还保持持久冰凉，在炎热的盛夏不需要冰冻也很冰凉爽口。适口性好，口感佳、激起人的食欲，是一种具有多种保健功能的酒制品，市场前景非常好。实施本发明，还改变了目前市场上蜜桃深加工加工产品稀少的现状，解决了蜜桃的产后出路，并带动蜜桃相关产业的发展，形成新的经济增长点，具有巨大的经济效益和社会效益。

1. 一种蜜桃酒的制备方法,其特征包括如下步骤:
 - (1) 原料采集:采集新鲜、无变质的蜜桃果实备用;
 - (2) 原料处理:将蜜桃果实清洗干净,并清除其他杂质,然后将蜜桃果实摊开,把附在的蜜桃果实表面的水分沥干;
 - (3) 去核打浆:把蜜桃果实破碎后去掉果核,然后再将蜜桃果实肉打成肉浆;
 - (4) 发酵:按 100 斤蜜桃肉浆放 0.8 ~ 1 斤酒曲的配比将酒曲拌入蜜桃肉浆,并混合搅拌均匀,然后放置于容器中,并将容器口密封起来进行厌氧发酵 2 ~ 3 个月;
 - (5) 酿制:当蜜桃肉浆经过发酵后并完全溶解成果汁时,按照常规方法酿制成酒,10 斤蜜桃果实可酿制成 1 ~ 2 斤 22 ~ 28° 的蜜桃酒;
 - (6) 成品:将酿制出来的蜜桃酒经过过滤后按量分装于盛酒容器中成为成品酒。

一种蜜桃酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种新型酒制品的制备技术领域,具体涉及到一种蜜桃酒的制备方法。

技术背景

[0002] 蜜桃,为蔷薇科植物桃 *Prunus persica* 的果实。品种很多,如水蜜桃、肥桃等。可食用部分达 86%。从相关文献了解到:每 100g 蜜桃中含能量 201kJ、水分 86.4g、蛋白质 0.9g、脂肪 0.1g、膳食纤维 1.3g、碳水化合物 10.9g、胡萝卜素 20 μg、视黄醇 3 μg、硫胺素 0.01mg、核黄素 0.03mg、尼克酸 .7mg;维生素 C7mg,维生素 E1.54mg;钾 166mg、钠 5.7mg、钙 6mg、镁 7mg、铁 0.8mg、锰 0.07mg、锌 0.34mg、铜 0.05mg、磷 20mg、硒 0.24 μg,尚含柠檬酸、苹果酸等有机酸。

[0003] 水蜜桃有健美皮肤,清胃,润肺,祛痰等功能,它的蛋白质的含量比苹果,葡萄高一倍,比梨子多七倍,铁的含量比苹果多三倍,比梨子多五倍,素有“果中皇后”的美誉。桃是一种营养价值很高的水果,含有蛋白质、脂肪、糖、钙、磷、铁和维生素 B、C 等成分。桃中含铁量较高,在水果中几乎占居首位,故吃桃能防治贫血。

[0004] 桃富含果胶,经常食用可预防便秘。中医认为,桃味甘酸,性微温,具有补气养血、养阴生津、止咳杀虫等功效。

[0005] 蜜桃在我国栽培面积最大,种类繁多,全国各地由南至北均有分布种植。

[0006] 蜜桃成熟后容易腐烂,是一种较难贮运的水果。近年来,我国蜜桃产量增长较快,每年因桃子不能及时运出又不能深加工,都使果农在经济上遭到了较大损失。因此,将成熟的蜜桃通过深加工来解决蜜桃的产后出路就显得十分的重要。目前,通过深加工的蜜桃食品主要有:罐头、桃脯、桃干、蜜桃果酱、水蜜桃果冻等。

[0007] 申请号为 200610069344.3 的“一种水蜜桃酒的制备方法”,该发明是以水蜜桃为主要原料,经过去杂、洗净、压榨出水蜜桃汁,加入蔗糖、水、酵母,在 20 ~ 30℃ 条件下,发酵 10 ~ 15 天后,经过过滤、加 15% 的酒精调制液勾兑,灭菌、密封而得成品蜜桃酒。

[0008] 申请号为 201210458284.X “家庭酿制水蜜桃酒工艺”,该发明提供了家庭酿制水蜜桃酒工艺,工艺包括以下步骤:材料准备:水蜜桃 500 克,冰糖 200 克,白酒 900ml;轻轻搓洗水蜜桃外皮并沥干;依序将水蜜桃、冰糖、白酒一起放入宽口的玻璃瓶,并加以密封;静置阴凉处 3 ~ 4 个月后,将酒过滤,滤液即为酿制的水蜜桃酒。

发明内容

[0009] 本发明的目的就是提供全新的一种蜜桃酒的制备方法。具体包括:采集新鲜、无变质的蜜桃果实为原料,然后将原料清洗、沥干果表水分、去核打浆、发酵,最后酿制得出一种原汁蜜桃酒成品。通过实施本发明,蜜桃酒制备过程没有参杂任何的水分、酒精、香精等辅助原料,制备出来的蜜桃酒是纯原汁酒;同时,制备而得的蜜桃酒有浓郁的蜜桃香味、口感纯正,喝后不上头,还保持持久冰凉,在炎热的盛夏不需要冰冻也很冰凉爽口,适口性好,

口感佳、激起人的食欲,是一种具有多种保健功能的酒制品,市场前景非常好。实施本发明,还改变了目前市场上蜜桃深加工加工产品稀少的现状,解决了蜜桃的产后出路,并带动蜜桃相关产业的发展,形成新的经济增长点,具有巨大的经济效益和社会效益。

[0010] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0011] 一种蜜桃酒的制备方法,技术方案中包括如下步骤:

[0012] 1、原料采集:采集新鲜、无变质的蜜桃果实备用。

[0013] 2、原料处理:将蜜桃果实清洗干净,并清除其他杂质,然后将蜜桃果实摊开,把附在的蜜桃果实表面的水分沥干。

[0014] 3、去核打浆:把蜜桃果实破碎后去掉果核,然后再将蜜桃果实肉打成肉浆。

[0015] 4、发酵:按 100 斤蜜桃肉浆放 0.8~1 斤酒曲的配比将酒曲拌入蜜桃肉浆,并混合搅拌均匀,然后放置于容器中,并将容器口密封起来进行厌氧发酵 2~3 个月。

[0016] 5、酿制:当蜜桃肉浆经过发酵后并完全溶解成果汁时,按照常规方法酿制成酒,10 斤蜜桃果实可酿制成 1~2 斤 22~28° 的蜜桃酒。

[0017] 6、成品:将酿制出来的蜜桃酒经过过滤后按量分装于盛酒容器中成为成品酒。

[0018] 本发明既有如下优点:

[0019] 1、本发明所提出的蜜桃酒制备工艺简单,容易实施。

[0020] 2、实施本发明所需的蜜桃原料极为丰富,而且价格低廉。

[0021] 3、通过实施本发明,没有参杂任何的水分、酒精、香精等辅助原料,制备出来的蜜桃酒是原汁酒;而传统的水果酒大都是通过添加各种辅助原料勾兑而成。

[0022] 4、通过实施本发明,制备而得的蜜桃酒保持冰凉,在炎热的盛夏不需要冰冻也很冰凉爽口。

[0023] 5、通过实施本发明,制备而得的蜜桃酒不加任何添加剂和防腐剂,口感纯正,喝后不上头。

[0024] 6、通过实施本发明,制备而得的蜜桃酒有浓郁的蜜桃香味,适口性好,口感佳、激起人的食欲。

[0025] 7、通过实施本发明,制备而得的蜜桃酒营养十分丰富,并很好地保留了蜜桃果实原有的营养和功能成分,是一种具有多种保健功能的酒制品,市场前景非常好。

[0026] 8、通过实施本发明,改变了目前市场上蜜桃深加工加工产品稀少的现状,解决了蜜桃的产后出路,并带动蜜桃相关产业的发展,形成新的经济增长点,具有巨大的经济效益和社会效益。

具体实施方式

[0027] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0028] 一种蜜桃酒的制备方法,具体实施方式如下:

[0029] 1、原料采集:采集新鲜、无变质的蜜桃果实备用。

[0030] 2、原料处理:将蜜桃果实清洗干净,并清除其他杂质,然后将蜜桃果实摊开,把附在的蜜桃果实表面的水分沥干。

[0031] 3、去核打浆:把蜜桃果实破碎后去掉果核,然后再将蜜桃果实肉打成肉浆。

[0032] 4、发酵:按 100 斤蜜桃肉浆放 0.8~1 斤酒曲的配比将酒曲拌入蜜桃肉浆,并混合

搅拌均匀,然后放置于容器中,并将容器口密封起来进行厌氧发酵 2 ~ 3 个月。

[0033] 5、酿制:当蜜桃肉浆经过发酵后并完全溶解成果汁时,按照常规方法酿制成酒,10 斤蜜桃果实可酿制成 1 ~ 2 斤 22 ~ 28° 的蜜桃酒。

[0034] 6、成品:将酿制出来的蜜桃酒经过过滤后按量分装于盛酒容器中成为成品酒。