



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103387902 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 13

(21) 申请号 201310327089. 8

(22) 申请日 2013. 07. 31

(71) 申请人 张松波

地址 541004 广西壮族自治区桂林市七星区
环城北二路 16 号 2 栋 1-2-1

(72) 发明人 张松波

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 石晓玲

(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

枇杷果酒的制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种枇杷果酒的制备方法,包括以下步骤:1) 将枇杷打浆;2) 往枇杷浆中加入SO₂抑菌以及果胶酶酶解,每升枇杷浆中SO₂的加入量为50~120mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的6~11%,得到酶解液;3) 调配酶解液的糖度至20~25° Brix,再加入酶解液重量0.04~0.06%的酵母,在15~25℃下发酵24~30h;4) 将发酵液过滤,澄清,陈酿,即得。本发明较好的保留了枇杷原有的风味的营养成分,所得的枇杷果酒香气浓郁,口味柔和纯正,风味独特。

1. 枇杷果酒的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:
 - 1) 将枇杷去梗去核后,加水打浆;
 - 2) 向枇杷浆中加入 SO_2 抑菌,并加入果胶酶进行酶解,每升枇杷浆中 SO_2 的加入量为 50 ~ 120mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的 6 ~ 11%,得到酶解液;
 - 3) 调配酶解液的糖度至 20 ~ 25° Brix,再加入酶解液重量 0.04 ~ 0.06% 的酵母,在 15 ~ 25°C 下发酵 24 ~ 30h;
 - 4) 将步骤 3) 的发酵液过滤,收集滤液;
 - 5) 将滤液进行澄清处理,灭菌,陈酿 3 ~ 6 个月,即得。
2. 根据权利要求 1 所述的枇杷果酒的制备方法,其特征在于:水的加入量为枇杷重量的 1.5 ~ 2 倍。
3. 根据权利要求 1 所述的枇杷果酒的制备方法,其特征在于:向酶解液中添加蜂蜜来调节其糖度。
4. 根据权利要求 1 所述的枇杷果酒的制备方法,其特征在于:所述澄清处理是向滤液中按 0.5 ~ 1.5g/L 滤液的比例加入壳聚糖后,滤去沉淀物。
5. 根据权利要求 1 所述的枇杷果酒的制备方法,其特征在于:所述灭菌温度为 60 ~ 65°C,灭菌时间为 20 ~ 25min。

枇杷果酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果汁酒制作领域,具体涉及一种枇杷果酒的制备方法。

背景技术

[0002] 枇杷别名卢橘,为蔷薇科枇杷属植物,是我国南方的珍稀特产水果。果实色泽橙黄,柔滑多汁,酸甜可口,风味独特。已有研究表明,枇杷果实营养丰富,富含蛋白质、氨基酸、碳水化合物以及钾铁钙磷等矿物质元素,还含有多种维生素。枇杷还具有一定的药用价值,能润肺、止咳、清热、下气、利尿、健胃、润五脏等功效,被誉为保健水果,深受广大消费者喜爱。枇杷的保鲜期很短,不耐储存,滞销的枇杷会给农民造成较大的经济损失。以枇杷为原料制作果酒具有显著的资源优势,既可以解决枇杷销售难题,提高产品附加值,又能创造出较好的经济效益和社会效益。

[0003] 现有果酒品种繁多,以水果为原料经榨汁、灭菌、过滤、配料、发酵、低温陈酿等工序制备而成,经专业人员稀释后直接与白酒勾兑混合制成。这类果汁酒色泽鲜亮、口感极具特色,很受消费者欢迎。但这类果汁酒毕竟是一种勾兑了白酒的酒精饮料,酒精度较高,不适合女性和未成年人饮用。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种枇杷果酒的制备方法。该果酒是一种经微生物发酵的低酒度保健酒,含有多种活性物质,具有抵抗衰老,软化血管,扶正固本之功效。

[0005] 本发明提供的技术方案是提供一种枇杷果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0006] 1) 将枇杷去梗去核后,加水打浆;

[0007] 2) 向枇杷浆中加入 SO_2 抑菌,并加入果胶酶进行酶解,每升枇杷浆中 SO_2 的加入量为 50 ~ 120mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的 6 ~ 11%,得到酶解液; SO_2 可以抑制杂菌生长繁殖,果胶酶可以软化果肉组织中的果胶物质,使之分解成半乳糖醛酸和果胶酸,使果汁中的固形物失去依托而沉降下来,增加澄清效果和提高出汁率。

[0008] 3) 调配酶解液的糖度至 20 ~ 25° Brix,再加入酶解液重量 0.04 ~ 0.06% 的酵母,在 15 ~ 25°C 下发酵 24 ~ 30h;

[0009] 4) 将步骤 3) 的发酵液过滤,收集滤液;

[0010] 5) 将滤液进行澄清处理,灭菌,陈酿 3 ~ 6 个月,即得。

[0011] 步骤 1) 中,水的加入量为枇杷重量的 1.5 ~ 2 倍。

[0012] 步骤 3) 中,向酶解液中添加蜂蜜来调节其糖度。由于枇杷中的糖是酵母菌生长繁殖的碳源,枇杷鲜果含糖量较低,仅为 12.8%,因此需要适当添加外部碳源提高糖度。蜂蜜气味芳香,因此优选蜂蜜为碳源。

[0013] 步骤 5) 中,所述澄清处理是向滤液中按 0.5 ~ 1.5g/L 滤液的比例加入壳聚糖后,滤去沉淀物。所述灭菌温度为 60 ~ 65°C,灭菌时间为 20 ~ 25min。

[0014] 本发明的枇杷果酒是一类低酒精度,富含醇类、糖、酯类、多种氨基酸、维生素和矿

物质,还含有单宁、酒石酸、苹果酸等多种有机酸的保健酒,具有调节新陈代谢,促进血液循环,控制体内胆固醇水平,具有利尿,激发肝功能和抗衰老等作用。本发明较好的保留了枇杷原有的风味的营养成分,所得的枇杷果酒呈浅橙黄色,具有枇杷特有的色泽,香气浓郁,口味柔和纯正,风味独特。

具体实施方式

[0015] 以下具体实施例对本发明作进一步阐述,但不作为对本发明的限定。

[0016] 实施例 1

[0017] 1) 将枇杷去梗去核后,加入枇杷重量的 1.5 倍的水打浆;

[0018] 2) 向枇杷浆中加入 SO_2 抑菌,并加入果胶酶进行酶解,每升枇杷浆中 SO_2 的加入量为 50mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的 6%,得到酶解液;

[0019] 3) 向酶解液中添加蜂蜜来调节其糖度至 20° Brix,再加入酶解液重量 0.04% 的酵母,在 15°C 下发酵 24h;

[0020] 4) 将步骤 3) 的发酵液过滤,收集滤液;

[0021] 5) 向滤液中按 0.5g/L 滤液的比例加入壳聚糖进行澄清处理,滤去沉淀物,在 60°C 下灭菌 20min,陈酿 3 个月,即得。

[0022] 实施例 2

[0023] 1) 将枇杷去梗去核后,加入枇杷重量的 2 倍的水打浆;

[0024] 2) 向枇杷浆中加入 SO_2 抑菌,并加入果胶酶进行酶解,每升枇杷浆中 SO_2 的加入量为 120mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的 11%,得到酶解液;

[0025] 3) 向酶解液中添加蜂蜜来调节其糖度至 25° Brix,再加入酶解液重量 0.06% 的酵母,在 25°C 下发酵 30h;

[0026] 4) 将步骤 3) 的发酵液过滤,收集滤液;

[0027] 5) 向滤液中按 1.5g/L 滤液的比例加入壳聚糖进行澄清处理,滤去沉淀物,在 65°C 下灭菌 25min,陈酿 6 个月,即得。

[0028] 实施例 3

[0029] 1) 将枇杷去梗去核后,加入枇杷重量的 1.8 倍的水打浆;

[0030] 2) 向枇杷浆中加入 SO_2 抑菌,并加入果胶酶进行酶解,每升枇杷浆中 SO_2 的加入量为 90mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的 8%,得到酶解液;

[0031] 3) 向酶解液中添加蜂蜜来调节其糖度至 23° Brix,再加入酶解液重量 0.05% 的酵母,在 22°C 下发酵 28h;

[0032] 4) 将步骤 3) 的发酵液过滤,收集滤液;

[0033] 5) 向滤液中按 1g/L 滤液的比例加入壳聚糖进行澄清处理,滤去沉淀物,在 64°C 下灭菌 245min,陈酿 5 个月,即得。

[0034] 实施例 4

[0035] 1) 将枇杷去梗去核后,加入枇杷重量的 1.5 倍的水打浆;

[0036] 2) 向枇杷浆中加入 SO_2 抑菌,并加入果胶酶进行酶解,每升枇杷浆中 SO_2 的加入量为 120mg,果胶酶的加入量为沙棘汁重量的 6%,得到酶解液;

[0037] 3) 向酶解液中添加蜂蜜来调节其糖度至 25° Brix,再加入酶解液重量 0.04% 的酵

母,在 25℃下发酵 24h ;

[0038] 4) 将步骤 3) 的发酵液过滤,收集滤液 ;

[0039] 5) 向滤液中按 1.5g/L 滤液的比例加入壳聚糖进行澄清处理,滤去沉淀物,在 60℃ 下灭菌 25min,陈酿 3 个月,即得。