



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105802811 A

(43)申请公布日 2016.07.27

(21)申请号 201610230673.5

(22)申请日 2016.04.13

(71)申请人 任球

地址 315700 浙江省宁波市象山县东陈乡
兴建路55号

(72)发明人 任球

(51)Int.Cl.

C12G 3/04(2006.01)

C12G 3/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种山楂糯米酒

(57)摘要

本发明公开了一种山楂糯米酒,按照100份的重量份数计,所述山楂糯米酒包括以下原料:糯米55份,山楂25份,高粱米20份。所述山楂糯米酒的酿造方法,包括如下步骤:(1)将山楂清洗后并去皮去核,获得山楂果肉、山楂果皮以及山楂果核,将所述山楂果肉打浆后获得山楂果浆,将所述山楂果核进行磨粉后获得山楂核粉,然后将所述山楂果浆和山楂核粉混合并搅拌均匀,用压榨机进行榨汁,获得山楂汁。本发明的山楂糯米酒香甜可口,还带有山楂的酸性口感,口感佳。

1. 一种山楂糯米酒,其特征在於,按照100份的重量份数计,所述山楂糯米酒包括以下原料:糯米55份,山楂25份,高粱米20份。

2. 一种权利要求1中所述山楂糯米酒的酿造方法,其特征在於,包括如下步骤:

(1)将山楂清洗后并去皮去核,获得山楂果肉、山楂果皮以及山楂果核,将所述山楂果肉打浆后获得山楂果浆,将所述山楂果核进行磨粉后获得山楂核粉,然后将所述山楂果浆和山楂核粉混合并搅拌均匀,用压榨机进行榨汁,获得山楂汁;

(2)将山楂果皮加水和果胶酶按重量份数比1:1:1进行配比,浸提30~45min;将浸提后的山楂果皮进行榨汁,得到山楂果皮汁;

(3)将所述山楂汁和山楂果皮汁混合并搅拌均匀后获得山楂混合汁,加入酵母进行发酵,所述酵母与山楂混合汁的重量比为1:10000,前2天控制发酵温度为25℃,后2天为15℃,获得山楂酒;

(4)将糯米、高粱米混合均匀后蒸熟,将蒸熟的糯米和高粱米摊晾后,加入酒曲并混合搅拌均匀获得酒曲混合料,然后将所述酒曲混合料密封发酵,得到发酵料,将所述发酵料进行蒸馏,得到蒸馏酒;

(5)将所述山楂酒和蒸馏酒混合并搅拌均匀后获得混合酒,用温度110℃,时间4-5秒对混合酒进行杀菌,将杀菌后的混合酒转入陈酿罐中,在10℃温度条件下,存放12天,陈酿结束后将沉淀在陈酿罐底部的沉淀物进行分离得到所述山楂糯米酒。

一种山楂糯米酒

技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒技术领域,特别是指一种山楂糯米酒。

背景技术

[0002] 现有技术的糯米酒口感不佳,而且营养成分流失大。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种山楂糯米酒,以解决现有技术的糯米酒口感不佳,而且营养成分流失大的技术问题。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明的实施例提供一种山楂糯米酒,按照100份的重量份数计,所述山楂糯米酒包括以下原料:糯米55份,山楂25份,高粱米20份。

[0005] 一种所述山楂糯米酒的酿造方法,包括如下步骤:

[0006] (1)将山楂清洗后并去皮去核,获得山楂果肉、山楂果皮以及山楂果核,将所述山楂果肉打浆后获得山楂果浆,将所述山楂果核进行磨粉后获得山楂核粉,然后将所述山楂果浆和山楂核粉混合并搅拌均匀,用压榨机进行榨汁,获得山楂汁;

[0007] (2)将山楂果皮加水和果胶酶按重量份数比1:1:1进行配比,浸提30~45min;将浸提后的山楂果皮进行榨汁,得到山楂果皮汁;

[0008] (3)将所述山楂汁和山楂果皮汁混合并搅拌均匀后获得山楂混合汁,加入酵母进行发酵,所述酵母与山楂混合汁的重量比为1:10000,前2天控制发酵温度为25℃,后2天为15℃,获得山楂酒;

[0009] (4)将糯米、高粱米混合均匀后蒸熟,将蒸熟的糯米和高粱米摊晾后,加入酒曲并混合搅拌均匀获得酒曲混合料,然后将所述酒曲混合料密封发酵,得到发酵料,将所述发酵料进行蒸馏,得到蒸馏酒;

[0010] (5)将所述山楂酒和蒸馏酒混合并搅拌均匀后获得混合酒,用温度110℃,时间4-5秒对混合酒进行杀菌,将杀菌后的混合酒转入陈酿罐中,在10℃温度条件下,存放12天,陈酿结束后将沉淀在陈酿罐底部的沉淀物进行分离得到所述山楂糯米酒。

[0011] 本发明的上述技术方案的有益效果如下:

[0012] 上述方案中,本发明的山楂糯米酒香甜可口,还带有山楂的酸性口感,口感佳;在酿造方法中完整保留了山楂的营养成分,对山楂果肉、山楂果皮以及山楂果核进行充分利用,避免营养流失,为了提高山楂的出汁率和原料利用率,在山楂果浆中加入山楂核粉,由于山楂核粉具有粗糙的摩擦面,在搅拌榨汁过程能充分松散山楂的果肉纤维,因此也有效地避免了由于山楂果肉中较大的纤维发酵形成“酒盖”使热量散发困难、酒酸化的现象发生,减少了山楂汁固有的苦味、酸和涩味;将山楂酒和谷物的蒸馏酒进行混合,使酸甜可口的山楂酒与有多种谷物发酵而产生醇厚的香气的谷物酒相混合获得了本发明的山楂糯米酒。

具体实施方式

[0013] 为使本发明要解决的技术问题、技术方案和优点更加清楚,下面将结合具体实施例进行详细描述。

[0014] 实施例一

[0015] 本实施例提供一种山楂糯米酒,按照100份的重量份数计,所述山楂糯米酒包括以下原料:糯米55份,山楂25份,高粱米20份。

[0016] 一种所述山楂糯米酒的酿造方法,包括如下步骤:

[0017] (1)将山楂清洗后并去皮去核,获得山楂果肉、山楂果皮以及山楂果核,将所述山楂果肉打浆后获得山楂果浆,将所述山楂果核进行磨粉后获得山楂核粉,然后将所述山楂果浆和山楂核粉混合并搅拌均匀,用压榨机进行榨汁,获得山楂汁;

[0018] (2)将山楂果皮加水和果胶酶按重量份数比1:1:1进行配比,浸提30min;将浸提后的山楂果皮进行榨汁,得到山楂果皮汁;

[0019] (3)将所述山楂汁和山楂果皮汁混合并搅拌均匀后获得山楂混合汁,加入酵母进行发酵,所述酵母与山楂混合汁的重量比为1:10000,前2天控制发酵温度为25℃,后2天为15℃,获得山楂酒;

[0020] (4)将糯米、高粱米混合均匀后蒸熟,将蒸熟的糯米和高粱米摊晾后,加入酒曲并混合搅拌均匀获得酒曲混合料,然后将所述酒曲混合料密封发酵,得到发酵料,将所述发酵料进行蒸馏,得到蒸馏酒;

[0021] (5)将所述山楂酒和蒸馏酒混合并搅拌均匀后获得混合酒,用温度110℃,时间4秒对混合酒进行杀菌,将杀菌后的混合酒转入陈酿罐中,在10℃温度条件下,存放12天,陈酿结束后将沉淀在陈酿罐底部的沉淀物进行分离得到所述山楂糯米酒。

[0022] 实施例二

[0023] 本实施例提供一种山楂糯米酒,按照100份的重量份数计,所述山楂糯米酒包括以下原料:糯米55份,山楂25份,高粱米20份。

[0024] 一种所述山楂糯米酒的酿造方法,包括如下步骤:

[0025] (1)将山楂清洗后并去皮去核,获得山楂果肉、山楂果皮以及山楂果核,将所述山楂果肉打浆后获得山楂果浆,将所述山楂果核进行磨粉后获得山楂核粉,然后将所述山楂果浆和山楂核粉混合并搅拌均匀,用压榨机进行榨汁,获得山楂汁;

[0026] (2)将山楂果皮加水和果胶酶按重量份数比1:1:1进行配比,浸提45min;将浸提后的山楂果皮进行榨汁,得到山楂果皮汁;

[0027] (3)将所述山楂汁和山楂果皮汁混合并搅拌均匀后获得山楂混合汁,加入酵母进行发酵,所述酵母与山楂混合汁的重量比为1:10000,前2天控制发酵温度为25℃,后2天为15℃,获得山楂酒;

[0028] (4)将糯米、高粱米混合均匀后蒸熟,将蒸熟的糯米和高粱米摊晾后,加入酒曲并混合搅拌均匀获得酒曲混合料,然后将所述酒曲混合料密封发酵,得到发酵料,将所述发酵料进行蒸馏,得到蒸馏酒;

[0029] (5)将所述山楂酒和蒸馏酒混合并搅拌均匀后获得混合酒,用温度110℃,时间5秒对混合酒进行杀菌,将杀菌后的混合酒转入陈酿罐中,在10℃温度条件下,存放12天,陈酿

结束后将沉淀在陈酿罐底部的沉淀物进行分离得到所述山楂糯米酒。

[0030] 以上所述是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明所述原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。