



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104560538 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 29

(21) 申请号 201310501562. X

(22) 申请日 2013. 10. 22

(71) 申请人 黄志瑜

地址 315131 浙江省宁波市鄞州区横溪镇工
业区宁波黄泰实业有限公司

(72) 发明人 黄志瑜 徐国君

(74) 专利代理机构 宁波诚源专利事务所有限公
司 33102

代理人 袁忠卫

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种野生石榴酒及其制备方法

(57) 摘要

一种野生石榴酒,其特征在于:该野生石榴酒是由野生石榴和白酒按质量比1:2~1:4的比例混合浸泡得到的。制备时,先制备40~60度白酒;再将制得的白酒置于酒缸内,按质量比野生石榴:白酒为1:2~1:4的比例将野生石榴加入到白酒中进行浸泡;将酒缸封口,储藏于地下恒温窖内至少6个月以上;最后将制得的野生石榴酒过滤、验收后分装打包。这样就避免了由于发酵而造成的石榴营养成分流失,本发明制备工艺简单、易操作、制备成本低,制得的野生石榴酒不仅使得的石榴营养成分得到充分保留,而且口感好,具有较高的营养价值。

1. 一种野生石榴酒,其特征在于:该野生石榴酒是由野生石榴和白酒按质量比 1:2 ~ 1:4 的比例混合浸泡得到的。
2. 根据权利要求 1 所述的野生石榴酒,其特征在于:所述白酒的度数为 40 ~ 60 度高粱白酒。
3. 根据权利要求 1 或 2 所述的野生石榴酒,其特征在于:所述野生石榴和白酒的质量比为 1:3。
4. 根据权利要求 1 或 2 所述的野生石榴酒,其特征在于:所述野生石榴中添加了山楂,添加质量比例是 1:4 ~ 6。
5. 一种野生石榴酒的制备方法,其特征在于步骤为:
 - 1) 制备 40 ~ 60 度白酒;
 - 2) 将野生石榴洗净晾干,颗粒剥出来,将上述制得的白酒置于酒缸内,按质量比野生石榴:白酒为 1:2 ~ 1:4 的比例将野生石榴加入到白酒中进行浸泡;
 - 3) 将酒缸封口,储藏于地下恒温窖内至少 6 个月以上;
 - 4) 最后将制得的野生石榴酒过滤、验收后分装打包。
6. 根据权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于:所述白酒是通过将高粱浸泡、蒸制、发酵、蒸溜酒、过滤、洗瓶、灌装得到的。
7. 根据权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于:所述野生石榴和白酒的质量比为 1:3。
8. 根据权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于:所述恒温窖的温度为 18 ~ 22 度。
9. 根据权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于:所述野生石榴中添加了山楂,添加质量比例是 1:4 ~ 6。

一种野生石榴酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒生产技术领域,具体涉及一种野生石榴酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 白酒是世界上蒸馏酒中独具一格的酒类,主要成份:高粱、大米、玉米、大麦、等,白酒是经过发酵、曲酿、蒸馏而成,其酒无色透明、芳香浓郁。

[0003] 石榴的营养特别丰富,尤其野生石榴,含有多种人体所需的营养成分,果实中含有维生素 C 及 B 族维生素,有机酸、糖类、蛋白质、脂肪,以及钙、磷、钾等矿物质。据分析,石榴果实中含碳水化合物 17%,水份 79%,糖 13 ~ 17%,其中维生素 C 的含量比苹果高 1 ~ 2 倍,而脂肪、蛋白质的含量较少。同时石榴还具有可观的药用保健价值,有清热解毒、健胃润肺的功效,对食欲不振、消化不良有疗效,并有收敛和生津的作用。

[0004] 石榴作为药用价值,已有悠久的历史。《名医别录》中记载石榴“疗下痢、止漏精”。《罗氏会约医镜》中论“石榴皮性酸涩,有断下立功。止泻痢、下血、崩带、脱肛、漏精”。《本草纲目》中记载“御饥疗渴”。根据历代医学家的记载及中医临床的经验,认为石榴的果实、皮、花、根均可入药。

[0005] 另外,山楂属于蔷薇科,山楂属,是我国特有的药果兼用树种,其品种多,种植面积广,富含糖类、蛋白质、脂肪、维生素 C、胡萝卜素、淀粉、钙和铁等物质,同时还含有丰富的柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、山楂酸等多种有机酸,能增加胃蛋白酶的分泌,助消化,增进食欲之功能。另外山楂中所含丰富的黄酮类成分,具有防癌、抗癌、强心、降血压、降血脂等作用。不仅具有很高的营养保健价值,还具有扩张血管、增加冠脉血流量、改善心脏活力、兴奋中枢神经系统、降低血压和胆固醇、软化血管及利尿和镇静作用。

[0006] 石榴一般以鲜吃为主,也有将石榴制成酒的,适时适量地饮用石榴酒,可以促进胃肠的吸收作用,增进食欲,有助消化和兴奋神经,促进人体的新陈代谢,维护肌体的正常组织和预防由于维生素缺乏而引起的各种疾病。现有的石榴酒一般都是以石榴作为酒的最基本源材料,通过发酵蒸馏出白酒,如专利号为 CN200910174880.3 的中国专利《一种野生石榴酒的制备方法》,具体方法为通过原料处理、混合发酵、后发酵、后处理等步骤完成。这种方法生产出的石榴酒都是将石榴直接进行酿造而制得的,虽然口感醇正,香味馥郁,甘甜可口,但是这种发酵方式把石榴的营养成份都破坏掉了,不利于石榴营养成分的保留。

发明内容

[0007] 本发明所要解决的第一个技术问题是提供一种能充分保留石榴营养成分的野生石榴酒。

[0008] 本发明所要解决的第二个技术问题是提供一种野生石榴酒的制备方法,不仅制备工艺简单易操作,而且制得的野生石榴酒口感好、能充分保留石榴的营养成分。

[0009] 本发明解决上述第一个技术问题所采用的技术方案为:一种野生石榴酒,其特征在于:该野生石榴酒是由野生石榴和白酒按质量比 1:2 ~ 1:4 的比例混合浸泡得到的。

- [0010] 所述白酒的度数为 40 ~ 60 度高粱白酒。
- [0011] 优选的,所述野生石榴和白酒的质量比为 1 :3。
- [0012] 作为改进,所述野生石榴中添加了山楂,添加质量比例是 1:4 ~ 6。
- [0013] 本发明解决上述第二个技术问题所采用的技术方案为 :一种野生石榴酒的制备方法,其特征在于步骤为 :
- [0014] 1) 制备 40 ~ 60 度白酒 ;
- [0015] 2) 将野生石榴洗净晾干,颗粒剥出来,将上述制得的白酒置于酒缸内,按质量比野生石榴 :白酒为 1 :2 ~ 1 :4 的比例将野生石榴加入到白酒中进行浸泡 ;
- [0016] 3) 将酒缸封口,储藏于地下恒温窖内至少 6 个月以上 ;
- [0017] 4) 最后将制得的野生石榴酒过滤、验收后分装打包。
- [0018] 作为优选,所述白酒是通过将高粱浸泡、蒸制、发酵、蒸溜酒、过滤、洗瓶、灌装得到的。
- [0019] 作为优选,所述野生石榴和白酒的质量比为 1 :3。
- [0020] 优选的,所述恒温窖的温度为 18 ~ 22 度。
- [0021] 作为改进,所述野生石榴中添加了山楂,添加质量比例是 1:4 ~ 6。
- [0022] 与现有技术相比,本发明的优点在于 :改变了原先以石榴作为原材料通过发酵制成野生石榴酒的传统工艺,而以纯香高粱白酒作为基酒,将野生石榴直接浸泡在白酒中制备得到,这样就避免了由于发酵而造成的石榴营养成分流失。本发明制备工艺简单、易操作、制备成本低,使得的石榴营养成分得到充分保留,制得的野生石榴酒含有丰富的维生素、矿物质、有机酸等成份,还具有祛风胜湿,活血止痛的功效,可适用于风湿腰腿疼痛,屈伸不利及冻疮等病症,特别是添加了山楂,改善了口感,而且,降低血脂血压保健功效更加突出。

具体实施方式

- [0023] 以下结合实施例对本发明作进一步详细描述。
- [0024] 实施例 1
- [0025] 1) 制备 40 度白酒 :将优质高粱浸泡——蒸制——发酵——蒸溜酒——过滤——洗瓶——灌装——打包——验收得到的 ;
- [0026] 2) 将野生石榴洗净晾干,一颗一颗剥出来,将上述制得的白酒置于酒缸内,按质量比野生石榴 :白酒为 1 :2 的比例加入野生石榴进行浸泡 ;
- [0027] 3) 将酒缸封口,储藏于 20 度的地下恒温窖内 2 年 ;
- [0028] 4) 最后经过滤、调配、验收后分装打包。
- [0029] 实施例 2
- [0030] 1) 制备 50 度白酒 :将优质高粱浸泡——蒸制——发酵——蒸溜酒——过滤——洗瓶——灌装——打包——验收得到的 ;
- [0031] 2) 将野生石榴洗净晾干,一颗一颗剥出来,将上述制得的白酒置于酒缸内,按质量比野生石榴 :白酒为 1 :3 的比例加入野生石榴进行浸泡 ;
- [0032] 3) 将酒缸封口,储藏于 22 度的地下恒温窖内 1 年 ;
- [0033] 4) 最后经过滤、调配、验收后分装打包。

[0034] 实施例 3

[0035] 1) 制备 60 度白酒 : 将优质高粱浸泡——蒸制——发酵——蒸馏酒——过滤——洗瓶——灌装——打包——验收得到的 ;

[0036] 2) 将野生石榴洗净晾干, 一颗一颗剥出来, 将上述制得的白酒置于酒缸内, 按质量比野生石榴 : 白酒为 1 : 4 的比例加入野生石榴进行浸泡 ;

[0037] 3) 将酒缸封口, 储藏于 18 度的地下恒温窖内 3 年 ;

[0038] 4) 最后经过滤、调配、验收后分装打包。

[0039] 实施例 4

[0040] 1) 制备 50 度白酒 : 将优质高粱浸泡——蒸制——发酵——蒸馏酒——过滤——洗瓶——灌装——打包——验收得到的 ;

[0041] 2) 将野生石榴洗净晾干, 一颗一颗剥出来, 将上述制得的白酒置于酒缸内, 按质量比野生石榴 : 白酒为 1 : 3 的比例加入野生石榴进行浸泡 ; 所述野生石榴中添加了山楂, 添加质量比例是野生石榴 : 山楂 = 5 : 1。

[0042] 3) 将酒缸封口, 储藏于 22 度的地下恒温窖内 1 年 ;

[0043] 4) 最后经过滤、调配、验收后分装打包。