



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110804521 A

(43)申请公布日 2020.02.18

(21)申请号 201911129692.9

(22)申请日 2019.11.19

(71)申请人 彭洁

地址 425000 湖南省永州市零陵区接履桥
镇彭家村新开塘组117号

(72)发明人 彭洁

(74)专利代理机构 北京劲创知识产权代理事务
所(普通合伙) 11589

代理人 徐家升

(51)Int.Cl.

C12G 3/024(2019.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种复合果酒及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种复合果酒及其制备方法方法,属于酒品酿制技术领域,包括下列步骤:原料选择;制作果胶分解酶;除果胶;酸度;发酵;调酒度;装瓶灭菌。该复合果酒将甜橙、红橘、蜜柑三种水果进行混合,得到口味独特的果酒,并且制作工艺上简单方便,对水果中的营养成分做到充分的利用,减少了水果中营养成分的浪费,氨基酸配比成分更加合理,使人体对于氨基酸更容易得到吸收,并且该制备工艺所需资金低,物美价廉。该果酒制备工艺充分吸收水果中的全部营养,其中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。抑制脂肪在人体中堆积。对于护理心脏、调节情绪有着一定的作用。

1. 一种复合果酒及其制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1、原料选择: 酿制果酒,宜选择含糖量高、完熟的甜橙、红橘、蜜柑作原料,可充分利用鲜食剔出的次品果,但不要腐烂果。

S2、榨汁: 先将原料果用90℃热水浸泡5分钟,然后剥除果皮,用压榨机榨出果汁待用。

S3、制作果胶分解酶: 将胡萝卜切丝,加10%的糯米,加微量冷水拌匀,蒸制15-20分钟,晾凉至30℃左右,再加进0.8%黑曲种(用麦麸加适量水,装入三角瓶高温灭菌1小时,接种少许黑曲菌孢子,温度保持在25-28℃,24小时后长出黑孢子使用),装入曲盒中保温25-28℃,经12-24小时产生白色菌丝后,在40-45℃下快速烘干,磨成粉放在干燥处储藏备用。

S4、除果胶: 在果汁中加入3%的果胶分解酶,在20-40℃室温下静置8-10小时,或在45℃室温下静置5-6小时,使果汁形成澄清液。

S5、调节糖、酸度: 柑橘果汁一般含糖量较低,含酸度较高,有碍酵母菌的活动,降低酒度标准。因此,在发酵酿制前用砂糖和柠檬酸调节,使果汁达到含糖22%、含酸0.5-0.6%的标准。

S6、发酵: 将调节糖、酸度后的标准果汁静置24小时,促使色素及果渣沉淀,装入木桶或缸坛中,放在温度为15-20℃的室内发酵。发酵后放置12-15℃处1-3个月,吸取上层澄清液,用石棉或纱布过滤,即得到清亮透明的果酒。

S7、调酒度: 柑橘酒一般酒度很低,发酵后根据食用习惯,加适量的食用酒精提高酒精浓度。

S8、装瓶灭菌: 调整酒度后的柑橘酒,进行装瓶(不可过满)密封,放在70-75℃热水中高温消毒灭菌10-16分钟,然后逐渐降温冷却,即成为透明、黄红色、味浓、有橘香味的柑橘果酒。

2. 根据权利要求1所述的一种复合果酒及其制备方法,其特征在于,所述步骤S3中所述胡萝卜、糯米、麦麸、黑曲菌孢子用来制造果胶分解酶。

3. 根据权利要求1所述的一种复合果酒及其制备方法,其特征在于,所述步骤S3中所述麦麸、黑曲菌孢子用来制造黑曲种。

一种复合果酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于酒品酿制技术领域,具体涉及一种复合果酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 目前,果酒是由水果本身的糖分被酵母菌发酵成为酒精制成的酒,含有水果的风味。果酒简单来说就是汲取了水果中的全部营养而做成的酒,其中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。有时候即使生吃水果也不能吸收的营养,通过果酒却可以吸收,因为营养成分已经完全溶解在果酒里了。同时果酒里含有大量的多酚,可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作用,使人不容易积累脂肪和赘肉。此外,与其他酒类相比,果酒对于护理心脏、调节情绪的作用更明显一些。现有果酒大多口味单一,而且现有水果制作工艺上对于水果营养成分的利用率不高,氨基酸的配比不够合理,且制作工艺上造价比较高。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种复合果酒及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种复合果酒及其制备方法,包括以下步骤:

[0005] S1、原料选择:酿制果酒,宜选择含糖量高、完熟的甜橙、红橘、蜜柑作原料,可充分利用鲜食剔出的次品果,但不要腐烂果。

[0006] S2、榨汁:先将原料果用90℃热水浸泡5分钟,然后剥除果皮,用压榨机榨出果汁待用。

[0007] S3、制作果胶分解酶:将胡萝卜切丝,加10%的糯米,加微量冷水拌匀,蒸制15-20分钟,晾凉至30℃左右,再加进0.8%黑曲种(用麦麸加适量水,装入三角瓶高温灭菌1小时,接种少许黑曲菌孢子,温度保持在25-28℃,24小时后长出黑孢子使用),装入曲盒中保温25-28℃,经12-24小时产生白色菌丝后,在40-45℃下快速烘干,磨成粉放在干燥处储藏备用。

[0008] S4、除果胶:在果汁中加入3%的果胶分解酶,在20-40℃室温下静置8-10小时,或在45℃室温下静置5-6小时,使果汁形成澄清液。

[0009] S5、调节糖、酸度:柑橘果汁一般含糖量较低,含酸度较高,有碍酵母菌的活动,降低酒度标准。因此,在发酵酿制前用砂糖和柠檬酸调节,使果汁达到含糖22%、含酸0.5-0.6%的标准。

[0010] S6、发酵:将调节糖、酸度后的标准果汁静置24小时,促使色素及果渣沉淀,装入木桶或缸坛中,放在温度为15-20℃的室内发酵。发酵后放置12-15℃处1-3个月,吸取上层澄清液,用石棉或纱布过滤,即得到清亮透明的果酒。

[0011] S7、调酒度:柑橘酒一般酒度很低,发酵后根据食用习惯,加适量的食用酒精提高酒精浓度。

[0012] S8、装瓶灭菌：调整酒度后的柑橘酒，进行装瓶（不可过满）密封，放在70-75℃热水中高温消毒灭菌10-16分钟，然后逐渐降温冷却，即成为透明、黄红色、味浓、有橘香味的柑橘果酒。

[0013] 作为本发明的进一步优选方案：所述步骤S3中所述胡萝卜、糯米、麦麸、黑曲菌孢子用来制造果胶分解酶。

[0014] 作为本发明的进一步优选方案：所述步骤S3中所述麦麸、黑曲菌孢子用来制造黑曲种。

[0015] 与现有技术相比，本发明的有益效果是：该果酒制备工艺充分吸收水果中的全部营养，其中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。抑制脂肪在人体中堆积。对于护理心脏、调节情绪有着一定的作用。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明做进一步的描述。

[0017] 以下实施例用于说明本发明，但不能用来限制本发明的保护范围。实施例中的条件可以根据具体条件做进一步的调整，在本发明的构思前提下对本发明的方法简单改进都属于本发明要求保护的范畴。

[0018] 本发明提供一种复合果酒及其制备方法，该复合果酒及其制备方法包括以下步骤：

[0019] S1、原料选择：酿制果酒，宜选择含糖量高、完熟的甜橙、红橘、蜜柑作原料，可充分利用鲜食剔出的次品果，但不要腐烂果。

[0020] S2、榨汁：先将原料果用90℃热水浸泡5分钟，然后剥除果皮，用压榨机榨出果汁待用。

[0021] S3、制作果胶分解酶：将胡萝卜切丝，加10%的糯米，加微量冷水拌匀，蒸制15-20分钟，晾凉至30℃左右，再加进0.8%黑曲种（用麦麸加适量水，装入三角瓶高温灭菌1小时，接种少许黑曲菌孢子，温度保持在25-28℃，24小时后长出黑孢子使用），装入曲盒中保温25-28℃，经12-24小时产生白色菌丝后，在40-45℃下快速烘干，磨成粉放在干燥处储藏备用。

[0022] S4、除果胶：在果汁中加入3%的果胶分解酶，在20-40℃室温下静置8-10小时，或在45℃室温下静置5-6小时，使果汁形成澄清液。

[0023] S5、调节糖、酸度：柑橘果汁一般含糖量较低，含酸度较高，有碍酵母菌的活动，降低酒度标准。因此，在发酵酿制前用砂糖和柠檬酸调节，使果汁达到含糖22%、含酸0.5-0.6%的标准。

[0024] S6、发酵：将调节糖、酸度后的标准果汁静置24小时，促使色素及果渣沉淀，装入木桶或缸坛中，放在温度为15-20℃的室内发酵。发酵后放置12-15℃处1-3个月，吸取上层澄清液，用石棉或纱布过滤，即得到清亮透明的果酒。

[0025] S7、调酒度：柑橘酒一般酒度很低，发酵后根据食用习惯，加适量的食用酒精提高酒精浓度。

[0026] S8、装瓶灭菌：调整酒度后的柑橘酒，进行装瓶（不可过满）密封，放在70-75℃热水中高温消毒灭菌10-16分钟，然后逐渐降温冷却，即成为透明、黄红色、味浓、有橘香味的柑

橘果酒。

[0027] 具体的,所述步骤S3中所述胡萝卜、糯米、麦麸、黑曲菌孢子用来制造果胶分解酶。

[0028] 具体的,所述步骤S3中所述麦麸、黑曲菌孢子用来制造黑曲种。

[0029] 该发明提供的复合果酒及其制备方法,该果酒制备工艺充分吸收水果中的全部营养,其中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。抑制脂肪在人体中堆积。对于护理心脏、调节情绪有着一定的作用。

[0030] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。