

(19)中华人民共和国国家知识产权局



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104673570 B

(45)授权公告日 2016.09.28

(21)申请号 201510062089.9

审查员 李国春

(22)申请日 2015.02.05

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104673570 A

(43)申请公布日 2015.06.03

(73)专利权人 栗阳

地址 457000 河南省濮阳市中原路325号

(72)发明人 栗阳

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 王新生

(51)Int.Cl.

C12G 1/00(2006.01)

C12R 1/865(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种保健葡萄酒

(57)摘要

本发明涉及一种保健葡萄酒及其制备方法，它是用精选葡萄用酿酒酵母、生香酵母经过发酵、蒸馏制得的40—70°酒，在陈化2年后，再加入由玛咖、雪莲果、余甘子为原料混合发酵得到的保健提取液，勾兑调至32—52°，过滤，灌装，即得。所制得的葡萄保健酒不仅富含玛咖、雪莲果、余甘子的成分和保健功效，而且没有一般玛咖药酒的辛、辣、苦味，口味清爽，同时具有浓郁的葡萄风味的保健酒。

1. 一种保健葡萄酒的制备方法,其特征在于所述制备方法包括如下步骤:

(1)葡萄蒸馏酒的制备:

分选新鲜成熟的葡萄,将清洗破碎的葡萄去核、去梗,榨汁,在葡萄汁中加入2倍量的纯净水,开始发酵,发酵温度控制在18-20℃,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05-0.1%,主发酵时间为10~15天,每隔1日检测糖、酒、酸的成分变化,记录、观察发酵情况,主发酵结束后,进行汁渣分离,取上清液,在上清液中添加0.5-1%生香酵母,进行后发酵,时间为20-30天,发酵温度18-20℃,当发酵产物中残糖在5克/升以下,挥发酸在0.5克/升以下,开始蒸馏,产物采用间歇蒸馏法蒸馏3-6次,制得的40-70°酒,入瓷罐存放2年,(2)

保健提取液的制备:

所述保健提取液的重量配比为40-60:5-10:5-10的玛咖、雪莲果、余甘子共同发酵制成的,按重量配比将玛咖、雪莲果、余甘子分选,清洗,打碎成粗颗粒,第一次加入4-8倍量水煎煮30min,第二次加入2-4倍量水煎煮30min,合并2次提取液,过滤,过滤后提取液浓缩2倍,调整至糖浓度为15%,调整酸度为5g/L,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,在18-22℃的恒温条件下发酵5-10天,除菌过滤,冷冻,粗滤,入瓷罐存放1年,即得,

(3)勾兑:葡萄蒸馏酒和保健提取液经过勾兑后,酒精度调至32—52°,

(4)过滤:先用硅藻土过滤机过滤两次,再用纸板过滤机过滤一次,

(5)灌装,即得。

2. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(2)中所述保健提取液是由玛咖、雪莲果、余甘子的重量配比为50:8:8。

3. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(2)中第一次加水5-6倍量,第二次加水3-4倍量,发酵温度为18-20℃,发酵时间为5-8天。

4. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(2)中第一次加水6倍量,第二次加水3倍量,发酵温度为19℃,发酵时间为5天。

5. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(3)中酒精度调至35—45°。

6. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(3)中酒精度调至38°。

## 一种保健葡萄酒

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健葡萄酒及其酿制方法。该酒是葡萄蒸馏酒和其他保健成分的发酵液勾兑而成的。

### 背景技术

[0002] 葡萄酒是一种风味优良，营养价值很高的果酒，具有一定的保健作用，但其保健作用较为有限，因此经常向葡萄酒中添加各种具有保健功效的药材或食物，以制成保健功能更强的酒。但是由于其他药材或食物经常有独特的风味，常常会破坏葡萄酒本身的口感，饮用时不仅没有愉悦感，而且如同喝药，使得制成的保健酒的口味很差。但是为了提高保健酒的口味，现在的常规办法常常是添加较多的糖或是降低药物在保健酒中的含量，前者口感甜腻，难以下咽，后者保健成分含量太低，功效大打折扣。

[0003] 玛咖是一种药食两用植物，为十字花科独行菜属植物，原产于秘鲁，为新资源食品，传统用于治疗人畜性功能障碍和不育。现代药理学研究表明，玛咖在提高生育力、抗疲劳、改善骨质疏松等方面具有显著功效。玛咖酰胺和玛咖烯等生物碱、异硫氰酸苄酯、甾醇及其衍生物等在醇提物中具有相对较高的含量。上述成分中，生物碱具有调节内分泌和平衡荷尔蒙的作用，可补充雌二醇分泌不足，部分实验推断玛咖烯和玛咖酰胺是引起性功能改善的物质；异硫氰酸苄酯是抗有丝分裂剂，与抗肿瘤机制一致，已有报道表明其对胃癌、食道癌、肺癌、白血病等均具有一定的抗癌效果；甾醇具有显著的抗疲劳作用。现有技术中CN101508945A，CN101538516A，公开了两种发酵的玛咖葡萄酒，但是这两种玛咖葡萄酒中为了掩盖玛咖特有的辛、辣、苦味，酒精含量较低，仅为5-25度，糖含量较高，糖度为4g/L-45g/L甚至更高，口感不佳；此外由于玛咖性热，很多饮用者在饮用后出现了口腔干燥、座疮、眼睛疼痛，还有部分人出现了流鼻血的上火症状，这给使用者带来了较大的副作用，影响了玛咖葡萄酒的推广和使用，并且也使度数较高的玛咖葡萄酒的制备更加困难。因此，需要对玛咖葡萄酒的配方和制备方法进行改进，制作一种饮用后不会上火，并且没有明显玛咖辛、辣、苦味，含糖较少，口感较好的度数较高的葡萄酒。

[0004] 雪莲果属菊科向日葵属，原产南美安第斯山脉，是当地印第安人的传统食物。果实为块根，含有大量的低聚果糖、色氨酸、绿原酸、咖啡酸和阿魏酸等酚酸、类黄酮、萜类、挥发油、20多种人体必需的氨基酸，丰富的矿物质，纤维素等；能刺激人体肠道中的有益菌如双歧杆菌或乳酸杆菌的生长，极大地改善肠道功能，降血糖、血脂和胆固醇，防治高血压、糖尿病以及老年人心脑血管病。

[0005] 余甘子是大戟科叶下珠属植物余甘子的干燥成熟果实，别名油柑、庵摩勒、余甘、油甘子、滇橄榄等。本品系藏族习用药材，具有较高食用和药用价值，可起到补益、保肝、抗氧化、抗病毒、抗肿瘤、抗衰老、抗高血压、降血脂等保健作用。余甘子果实中含有丰富的没食子酸等鞣质，槲皮素等黄酮类化合物和生物碱，还有倍半萜类、二萜类成分及B-谷甾醇，多种维生素等。余甘子对高血压、高血糖、高血脂、肝炎等都具有一定作用。

[0006] 现有技术中没有人将余甘子、雪莲果与玛咖一起来消除玛咖的副作用，也没有将

这3种成分用于制备保健酒。

[0007] 技术内容

[0008] 申请人通过大量的配方筛选,筛选了余甘子、雪莲果与玛咖复合发酵,提取有效成分,经过该工艺制备的保健提取液没有明显的玛咖的辛辣味和苦味,并且加入余甘子和雪莲果后,无需加入SO<sub>2</sub>,含玛咖成分的保健提取液也不会在贮藏期发生颜色变深、玛咖风味变淡的情况。将该保健提取液添加到发酵、蒸馏、陈化后的葡萄蒸馏酒中,经勾兑、过滤、灌装得到口味好、无副作用、保健作用好的保健葡萄酒,完成了本发明。

[0009] 本发明的技术方案为:

[0010] 一种保健葡萄酒,是将葡萄蒸馏酒与保健提取液勾兑、过滤制得的,所述的葡萄蒸馏酒是葡萄用酿酒酵母、生香酵母经过发酵、蒸馏、陈化制得的40—70°酒,所述的保健提取液是由含有玛咖的原料发酵而成的。

[0011] 所述的保健葡萄酒,葡萄蒸馏酒与保健提取液勾兑调至32—52°,更优选勾兑调至35—45°,再优选调至38°。

[0012] 所述保健提取液是由重量配比为40—60:5—10:5—10的玛咖、雪莲果、余甘子共同发酵制成的,优选玛咖、雪莲果、余甘子的重量配比为50:8:8。

[0013] 本发明还提供了所述的保健葡萄酒的制备方法,方法包括如下步骤:

[0014] (1)葡萄蒸馏酒的制备:

[0015] 分选新鲜成熟的葡萄,将清洗破碎的葡萄去核、去梗,榨汁,在葡萄汁中加入2倍量的纯净水,开始发酵,发酵温度控制在18—20℃,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05—0.1%,主发酵时间为10~15天,每隔1日检测糖、酒、酸等成分变化,记录、观察发酵情况,主发酵结束后,进行汁渣分离,取上清液,在上清液中添加0.5—1%生香酵母,进行后发酵,时间为20—30天,发酵温度18—20℃左右,当发酵产物中残糖在5克/升以下,挥发酸在0.5克/升以下,开始蒸馏,产物采用间歇蒸馏法蒸馏3—6次,制得的40—70°酒,入瓷罐存放2年,

[0016] (2)保健提取液的制备:

[0017] 按重量配比将玛咖、雪莲果、余甘子分选,清洗,打碎成粗颗粒,第一次加入4—8倍量水煎煮30min,第二次加入2—4倍量水煎煮30min,合并2次提取液,过滤,过滤后提取液浓缩2倍,调整至糖浓度为15%,调整酸度为5g/L,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,在18—22℃的恒温条件下发酵5—10天,除菌过滤,冷冻,粗滤,入瓷罐存放1年,即得,

[0018] (3)勾兑:葡萄蒸馏酒和保健提取液经过勾兑后,酒精度调至32—52°,

[0019] (4)过滤:先用硅藻土过滤机过滤两次,再用纸板过滤机过滤一次,

[0020] (5)灌装,即得。

[0021] 优选地,步骤(2)中第一次加水5—6倍量,第二次加水3—4倍量,发酵温度为18—20℃,发酵时间为5—8天;更优选地,步骤(2)中第一次加水6倍量,第二次加水3倍量,发酵温度为19℃,发酵时间为5天;优选地,步骤(3)中酒精度调至38°。

[0022] 通过上述独特的发酵工艺,在制备过程中不需要加入SO<sub>2</sub>,通过余甘子、雪莲果的配伍,在保留玛咖有效成分含量的基础上,和谐地中和了玛咖的辛、辣、苦药味,并且所制成的酒有效成分在保存期稳定,不易降解,还消除了玛咖保健酒服用后容易上火的问题,保

留了葡萄酒的良好风味,使产品既具有良好的保健功效,有没有不良的副作用。弥补了现有技术的玛咖葡萄酒酒精度数低、口味单一、副作用较大的不足,得到了色香味更佳、品质更优的玛咖葡萄酒,满足了不同消费者需求。

## 具体实施方式

[0023] 下面以具体实施例对本发明作详细说明:

[0024] 实施例1

[0025] 葡萄蒸馏酒的制备:分选新鲜成熟的葡萄,将清洗破碎的葡萄去核、去梗,榨汁,在葡萄汁中加入2倍量的纯净水,开始发酵,发酵温度控制在18℃,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.1%,主发酵时间为15天,每隔1日检测糖、酒、酸等成分变化,记录、观察发酵情况,主发酵结束后,进行汁渣分离,在上清液中添加0.5%生香酵母,后发酵时间25天,发酵温度18℃左右,当发酵产物中残糖在5克/升以下,挥发酸在0.5克/升以下,开始蒸馏,产物采用间歇蒸馏法蒸馏6次,制得的60-70°酒,入瓷罐存放2年,备用。

[0026] 保健提取液的制备:所述保健提取液是由重量配比为50:8:8的玛咖、雪莲果、余甘子共同发酵制成的,按重量配比将玛咖、雪莲果、余甘子分选,清洗,打碎成粗颗粒,第一次加入6倍量水煎煮30min,第二次加入3倍量水煎煮30min,合并2次提取液,过滤,过滤后提取液浓缩2倍,调整至糖浓度为15%,调整酸度为5g/L,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,在19℃的恒温条件下发酵5天,除菌过滤,冷冻,粗滤,入瓷罐存放1年,备用。

[0027] 葡萄蒸馏酒和保健提取液经过勾兑后,酒精度调至38°,先用硅藻土过滤机过滤两次,再用纸板过滤机过滤一次,灌装,即得。

[0028] 实施例2

[0029] 葡萄蒸馏酒的制备:分选新鲜成熟的葡萄,将清洗破碎的葡萄去核、去梗,榨汁,在葡萄汁中加入2倍量的纯净水,开始发酵,发酵温度控制在20℃,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,主发酵时间为10天,每隔1日检测糖、酒、酸等成分变化,记录、观察发酵情况,主发酵结束后,进行汁渣分离,在上清液中添加1%生香酵母,后发酵时间20天,发酵温度20℃左右,当发酵产物中残糖在5克/升以下,挥发酸在0.5克/升以下,开始蒸馏,产物采用间歇蒸馏法蒸馏3次,制得的40-50°酒,入瓷罐存放2年,备用。

[0030] 保健提取液的制备:所述保健提取液是由重量配比为60:5:10的玛咖、雪莲果、余甘子共同发酵制成的,按重量配比将玛咖、雪莲果、余甘子分选,清洗,打碎成粗颗粒,第一次加入4倍量水煎煮30min,第二次加入4倍量水煎煮30min,合并2次提取液,过滤,过滤后提取液浓缩2倍,调整至糖浓度为15%,调整酸度为5g/L,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,在25℃的恒温条件下发酵8天,除菌过滤,冷冻,粗滤,入瓷罐存放1年,备用。

[0031] 葡萄蒸馏酒和保健提取液经过勾兑后,酒精度调至32°,先用硅藻土过滤机过滤两次,再用纸板过滤机过滤一次,灌装,即得。

[0032] 实施例3

[0033] 葡萄蒸馏酒的制备:分选新鲜成熟的葡萄,将清洗破碎的葡萄去核、去梗,榨汁,在葡萄汁中加入2倍量的纯净水,开始发酵,发酵温度控制在19℃,加入已经活化的葡萄酒干

酵母,干酵母接种量为0.08%,主发酵时间为15天,每隔1日检测糖、酒、酸等成分变化,记录、观察发酵情况,主发酵结束后,进行汁渣分离,在上清液中添加0.8%生香酵母,后发酵时间30天,发酵温度19℃左右,当发酵产物中残糖在5克/升以下,挥发酸在0.5克/升以下,开始蒸馏,产物采用间歇蒸馏法蒸馏4次,制得的50-60°酒,入瓷罐存放2年,备用。

[0034] 保健提取液的制备:所述保健提取液是由重量配比为40:5:5的玛咖、雪莲果、余甘子共同发酵制成的,按重量配比将玛咖、雪莲果、余甘子分选,清洗,打碎成粗颗粒,第一次加入8倍量水煎煮30min,第二次加入2倍量水煎煮30min,合并2次提取液,过滤,过滤后提取液浓缩2倍,调整至糖浓度为15%,调整酸度为5g/L,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,在18℃的恒温条件下发酵10天,除菌过滤,冷冻,粗滤,入瓷罐存放1年,备用。

[0035] 葡萄蒸馏酒和保健提取液经过勾兑后,酒精度调至45°,先用硅藻土过滤机过滤两次,再用纸板过滤机过滤一次,灌装,即得。

[0036] 实施例4

[0037] 葡萄蒸馏酒的制备:分选新鲜成熟的葡萄,将清洗破碎的葡萄去核、去梗,榨汁,在葡萄汁中加入2倍量的纯净水,开始发酵,发酵温度控制在18℃,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.1%,主发酵时间为15天,每隔1日检测糖、酒、酸等成分变化,记录、观察发酵情况,主发酵结束后,进行汁渣分离,后发酵时间25天,发酵温度18℃左右,当发酵产物中残糖在5克/升以下,挥发酸在0.5克/升以下,开始蒸馏,产物采用间歇蒸馏法蒸馏6次,制得的60-70°酒,入瓷罐存放2年,备用。

[0038] 保健提取液的制备:将干玛咖分选,清洗,打碎成粗颗粒,第一次加入6倍量水煎煮30min,第二次加入3倍量水煎煮30min,合并2次提取液,过滤后提取液浓缩2倍,调整至糖浓度为15%,调整酸度为5g/L,加入已经活化的葡萄酒干酵母,干酵母接种量为0.05%,在20℃的恒温条件下发酵5天,除菌过滤,冷冻,粗滤,入瓷罐存放1年,备用。

[0039] 葡萄蒸馏酒和保健提取液经过勾兑后,酒精度调至38°,先用硅藻土过滤机过滤两次,再用纸板过滤机过滤一次,灌装,即得。

[0040] 实施例5

[0041] 按CN 101508945A实施例1制备。

[0042] 根据玛咖、雪莲果、余甘子制备的保健葡萄酒,选择的配比范围内制备的保健葡萄酒的感官品尝情况如表1、2、3所示。由15名男性志愿者,年龄28-50,随机分成3个品酒小组,通过品尝对比,本发明的保健葡萄酒从色、香、味、典型性方面都优于CN101508945A的保健葡萄酒,并且副作用小、保健作用好。

[0043] 表1保健葡萄酒的感官品尝对比情况

[0044]

项目	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 4	实施例 5
外观	宝石红色， 宝石黄色	棕黄色，金 黄色	浅红色，赤 黄色，	宝石红色， 鲜红色	深宝 石红 色，桔红色
香气	葡萄酒的香 气和药香和 谐协调且突 出，	葡萄酒的香 气和药香和 谐协调且突 出	葡萄酒的香 气和药香和 谐协调且突 出	玛咖香气浓 郁，葡萄酒 香气不够明 快	玛咖香气浓 郁，葡萄酒 香气不够明 快
口感	口感醇美柔 润，酸甜适 口，余味有	入口醇和， 甜酸适宜， 余味有淡淡	口感柔和较 协调，玛咖 味不明显	玛咖味较 重，葡萄酒 的醇和口感	玛咖味太 重，葡萄酒 的醇和口感

[0045]

	淡淡药味	的玛咖味		微弱	被掩盖
典型性	玛咖味适中	玛咖味清淡	玛咖味清淡	玛咖味较浓	玛咖味过于 浓郁

[0046] 表2保健葡萄酒的保健作用、副作用对比情况

[0047] 15名志愿者，使用本发明保健酒之前，有不同程度的慢性疲劳综合症，容易疲劳，中青年性生理需求和欲望降低。每人每天适度饮用本发明保健酒，使用天数15-30天。

[0048]

	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 4	实施例 5
保健作用	疲 劳 感 消 失，解除了 性功能障碍				
副作用	无口干、口 渴的情况	无口干、口 渴的情况	无口干、口 渴的情况	部分人感到 口渴，尿黄	口唇易干 燥，口渴， 部分人面部 出现痤疮、 眼白有血丝