



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103361222 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201310280101. 4

blog_635c78f50100kxgm. 自家培养天然酵母

(22) 申请日 2013. 07. 05

2. 《新浪博客》. 2010, 第 1 页.

(73) 专利权人 李爱媛

审查员 舒翔

地址 530500 广西壮族自治区南宁市上林县
大丰镇八寨路 92 号

(72) 发明人 黄雪松 李爱媛

(74) 专利代理机构 广州市越秀区海心联合专
利代理事务所 (普通合伙)
44295

代理人 黄为

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1338507 A, 2002. 03. 06, 说明书第 2-3
页.

JP 2009213464 A, 2009. 09. 24, 全文.

blog. sina. com. cn/s/

权利要求书 2 页 说明书 8 页

(54) 发明名称

杨梅酒及其制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种杨梅酒,属于食品加工和生物发酵技术领域。包括杨梅、蔗糖和酵母菌,所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅、葡萄和蔗糖发酵而成。杨梅酒的具体制作步骤包括酵母菌的制备、杨梅汁制备、发酵和杀菌装瓶。本发明提供的杨梅酒生产工艺简单、安全性高、无有机色素,产品口感极佳,且具有生津止渴,助消化,增食欲,还具有清热解毒,驱风祛湿,御寒,益肾利尿,和胃消食,降胃气而止呕,收敛肠道而止泻及消除疲劳等功能。

1. 一种杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅 80~120 份,蔗糖 10~25 份,酵母菌 10~15 份;

所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 90~110 份,葡萄 25~35 份,蔗糖 20~30 份制备;

所述杨梅酒的制作步骤如下:

1) 酵母菌的制备:

a. 酵母菌母液的制作方法为:选取新鲜成熟、无病虫、无烂果的杨梅,用盐水浸泡 20~30min,清洗干净,将杨梅和 15~20 份蔗糖混合均匀并捣烂,备用;

b. 酵母菌添加液的制作方法为:选取新鲜成熟、无病虫、无烂果的葡萄,清洗干净后与 10~15 份蔗糖混合并捣烂,备用;

c. 混合发酵:将以上所述的酵母菌母液放入发酵缸的下层,以上所述的酵母菌添加液置于发酵缸的上层,立即密封,于 25~35℃ 发酵 5~10 天,过滤结束后,去渣,得酵母菌;

2) 杨梅汁制备:

a. 挑选新鲜成熟杨梅,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗 3~5 遍,沥干水分;

b. 将清洗干净的杨梅和蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁;

3) 发酵

a. 前发酵:将 2) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于 25~32℃ 条件下密封发酵 10~15 天,每隔 4~6 天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣;

b. 热水处理:将前发酵获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后,过滤除渣,得到杨梅水酒;所述热水处理步骤中的热水是水经加热至 95~100℃ 并保持 3~5min,冷却至 75~85℃ 得到;

c. 后发酵:将前发酵获得的杨梅原酒和热水处理获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于 20~25℃ 条件下密封发酵 40~60 天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液;

d. 陈酿:将后发酵获得的次级发酵液放入发酵缸中,于 18~25℃ 条件下陈酿 4~6 月,酒渣自然下沉澄清,得到杨梅酒;

4) 杀菌装瓶:

将上述获得的杨梅酒在 65~80℃ 杀菌,保持 10~15min,杀菌结束后,待自然冷却至室温,装瓶。

2. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,所述杨梅汁制备步骤中杨梅带核与蔗糖捣烂,捣烂的程度为杨梅核捣碎至 30~50 目;所述的酵母菌添加液的制作方法中葡萄带核与蔗糖捣烂,葡萄核捣碎至 30~40 目。

3. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,所述热水处理步骤中杨梅渣用热水浸泡 1~3 次,直至杨梅渣中残留的酒精少于 1.0%。

4. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅 80~100 份,蔗糖 10~20 份,酵母菌 10~12 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 90~100 份,葡萄 25~30 份,蔗糖 21~28 份制备。

5. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅

110~120 份,蔗糖 15~25 份,酵母菌 12~15 份,所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 105~110 份,葡萄 28~34 份,蔗糖 25~30 份制备。

6. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅 85~105 份,蔗糖 12~22 份,酵母菌 10~13 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 93~103 份,葡萄 26~33 份,蔗糖 22~29 份制备。

7. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅 95~115 份,蔗糖 15~25 份,酵母菌 11~14 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 94~104 份,葡萄 28~34 份,蔗糖 24~29 份制备。

8. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅 98~108 份,蔗糖 13~23 份,酵母菌 11~13 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 97~107 份,葡萄 27~32 份,蔗糖 24~26 份制备。

9. 根据权利要求 1 所述的杨梅酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:杨梅 93~103 份,蔗糖 12~22 份,酵母菌 12~15 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 96~108 份,葡萄 28~35 份,蔗糖 25~30 份制备。

杨梅酒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工和生物发酵技术领域,具体涉及一种杨梅酒及其制作方法。

背景技术

[0002] 葡萄(*Vitis vinifera*)属葡萄科植物葡萄的果实,为落叶藤本植物,是世界最古老的植物之一。葡萄皮薄而多汁,酸甜味美,营养丰富,有“晶明珠”之美称。其果色艳丽、营养丰富。果实含糖量达 10%~30%,并含有多种微量元素,又有增进人体健康和治疗神经衰弱及过度疲劳的功效。葡萄籽能抗氧化、淡化色斑、调节内分泌失调引起的皮肤干燥,降低黑色素,美白肌肤,祛黄褐斑。

[0003] 杨梅(*Myrica rubra*)属杨梅科乔木植物,其果实含有各种维生素、矿物质元素、氨基酸等营养物质,具有消暑、消食、止泻、利尿等功效,杨梅果实含糖低、酸度高和单宁含量高。并且杨梅核中富含黄酮醇、花青素等功能活性成分,杨梅中的单宁、花青素以及醇类物质对人体有多重有益效果,经常食用能使人延年益寿。但是,杨梅是季节性鲜果,每年 6 月份是其上市时间,常温下保鲜时间很短,储存运输困难,常常因采摘、销售不及时发生大批霉烂,加上大量落果,青果不能食用,给种植户带来重大经济损失。

[0004] 根据杨梅的特点,发展杨梅酒的生产,不仅可以解决部分鲜果的销路问题,丰富农产品市场,而且可以提高产品的附加值。杨梅酒是一种美好的风味食品,酿制的酒色泽红艳,味清香甘馥,醇和舒愉,酸甜适口,不但能生津止渴,助消化,增食欲,还具有清热解毒,驱风祛湿,御寒,益肾利尿,和胃消食,降胃气而止呕,收敛肠道而止泻及消除疲劳等功能。

[0005] 现有的杨梅酒的生产方法中大多数使用的都是活性干酵母,采用的酵母发酵效率低,酿造的杨梅酒的营养价值不高,使得杨梅的利用率低。且现有技术所采用的酿制工艺中,均需要将杨梅核先经过脱核处理,杨梅核资源利用的技术尚未成熟,只能将其丢弃,威胁环境安全。杨梅核中富含的多种营养成分,如杨梅素、槲皮素等黄酮得不到充分的利用,黄酮类物质具有抗病毒、抗氧化、降低胆固醇、提高免疫力等诸多功效。利用纯天然物质进行发酵,并且达到较高的转化率,已成为杨梅酒酿制生产方式中的一大难题。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种工艺简单、安全性高、成本低并且具有良好口感的杨梅酒,公开一种杨梅酒及其制作方法。

[0007] 本发明提供的杨梅酒,由如下重量份的原料制成:杨梅 80~120 份,蔗糖 10~25 份,酵母菌 10~15 份;

[0008] 所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 90~110 份,葡萄 25~35 份,蔗糖 20~30 份;

[0009] 所述杨梅酒的制作步骤如下:

[0010] 1) 酵母菌的制备:

[0011] a. 酵母菌母液的制作方法为:选取成熟、新鲜、无病虫、无烂果的杨梅,用盐水浸泡

20~30min,清洗干净,将杨梅和 15~20 份蔗糖混合均匀并捣烂,备用;

[0012] b. 酵母菌添加液的制作方法为:选取成熟、新鲜、无病虫和无烂果的葡萄,清洗干净后与 10~15 份蔗糖混合并捣烂,备用;

[0013] c. 混合发酵:将以上所述的酵母菌母液放入发酵缸的下层中,以上所述的酵母菌添加液置于发酵缸的上层,立即密封,于 25~35℃发酵 5~10 天,过滤结束后,去除渣,即得本发明酵母菌。

[0014] 2) 杨梅汁制备:

[0015] a. 挑选新鲜成熟杨梅,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗 3~5 遍,沥干水分;

[0016] b. 将清洗干净的杨梅和蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁。

[0017] 3) 发酵

[0018] a. 前发酵:将 2) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于 25~32℃温度条件下密封发酵 10~15 天,每隔 4~6 天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣;

[0019] b. 热水处理:将前发酵获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后,过滤除渣,得到杨梅水酒;

[0020] c. 后发酵:将前发酵获得的杨梅原酒和热水处理获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于 20~25℃温度条件下密封发酵 40~60 天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液;

[0021] d. 陈酿:将后发酵获得的次级发酵液放入发酵缸中,于 18~25℃陈酿 4~6 月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0022] 4) 杀菌装瓶:

[0023] 将上述获得的杨梅酒在 65~80℃杀菌,保持 10~15min,杀菌结束后,待自然冷却至室温,装瓶。

[0024] 以上所述热水处理步骤中的热水是水加热至 95~100℃并保持 3~5min,冷却至 75~85℃得到。

[0025] 以上所述杨梅汁制备步骤中杨梅带核与蔗糖捣烂,捣烂的程度为杨梅核捣碎至 30~50 目;所述的酵母菌添加液的制作方法中葡萄带核与蔗糖捣烂,葡萄核捣碎至 30~40 目。

[0026] 以上所述热水处理步骤中杨梅渣用热水浸泡 1~3 次,直至杨梅渣中残留的酒精少于 1.0%;因前发酵中杨梅渣残留有酒精,用热水浸泡,目的是把残留的酒精浸泡出来。

[0027] 以上所述杨梅 80~100 份,蔗糖 10~20 份,酵母菌 10~12 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 90~100 份,葡萄 25~30 份,蔗糖 21~28 份。

[0028] 以上所述杨梅 110~120 份,蔗糖 15~25 份,酵母菌 12~15 份,所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 105~110 份,葡萄 28~34 份,蔗糖 25~30 份。

[0029] 以上所述杨梅 85~105 份,蔗糖 12~22 份,酵母菌 10~13 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 93~103 份,葡萄 26~33 份,蔗糖 22~29 份。

[0030] 以上所述杨梅 95~115 份,蔗糖 15~25 份,酵母菌 11~14 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 94~104 份,葡萄 28~34 份,蔗糖 24~29 份。

[0031] 以上所述杨梅 98~108 份,蔗糖 13~23 份,酵母菌 11~13 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 97~107 份,葡萄 27~32 份,蔗糖 24~26 份。

[0032] 以上所述杨梅 93~103 份,蔗糖 12~22 份,酵母菌 12~15 份;所述酵母菌包括酵母菌母液和酵母菌添加液,酵母菌采用杨梅 96~108 份,葡萄 28~35 份,蔗糖 25~30 份。

[0033] 本发明的突出的实质性特点和显著的进步是:

[0034] 1) 转化率高,品质好 本发明采用新鲜的葡萄作为酿造杨梅酒的酵母菌,利用葡萄原料的发酵功效,诱导杨梅发酵,酵母现制现用,酵母菌活性高,转化效率高,杨梅中原有的营养价值很好的保存下来,杨梅酒不仅有酒香以及水果香,还有两者完全融合之后的醇厚丰满之口感。

[0035] 2) 环保,品质佳 本发明采用杨梅带核进行发酵,杨梅核中的黄酮醇、花青素以及单宁物质被很好的保存在杨梅酒中,杨梅核不需要丢弃,保护环境。单宁物质能有效的与杨梅酒中的花青素结合,在酿制过程,保护花青素不受破坏,保证酒体色泽,单宁还有助于杨梅酒中悬浮物质下沉,便于酒渣过滤,使得杨梅酒澄清透亮。

[0036] 3) 复合发酵,营养成分不流失 本发明使用杨梅渣浸泡出来的水酒和杨梅原酒进行复合发酵,能够使得杨梅酒的酒精度下降,能够有效保留杨梅酒的有效营养成分。

[0037] 4) 纯天然,无危害 本发明在酿制杨梅酒过程中,不使用有机色素,利用葡萄带核进行发酵,除了具有杨梅的营养成分外,兼具有葡萄富含多种微量元素,具有治疗神经衰弱及过度疲劳的功效,还有抗氧化,淡化色斑,调节内分泌失调引起的皮肤干燥。

[0038] 5) 生津止渴,助消化 本发明提供的杨梅酒生产工艺简单、安全性高、无任何添加剂和有机色素,产品口感极佳,且具有生津止渴,助消化,增食欲,还具有清热解毒,驱风祛湿,御寒,益肾利尿,和胃消食,降胃气而止呕,补血,收敛肠道而止泻及消除疲劳等功能。

具体实施方式

[0039] 实施例 1

[0040] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下:

[0041] 1) 酵母菌的制备:酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫/烂果的杨梅和葡萄;先将 90~110 份杨梅和 15~20 份蔗糖混合均匀并捣烂,制成酵母菌母液,装入发酵缸中;再将 25~35 份葡萄和 10~15 份蔗糖混合并捣烂,制成酵母菌添加液,将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中,酵母菌添加液置于上层,立即密封,于 25~35℃ 发酵 5~10 天,过滤结束后,去除渣,即得本发明酵母菌。

[0042] 2) 分选清洗:挑选新鲜成熟杨梅,选取的杨梅为 80~120 份,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗 3~5 遍,沥干水分。

[0043] 3) 杨梅汁制备:将清洗干净的杨梅和 10~25 份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁。

[0044] 4) 前发酵:将 3) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的 10~15 份酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于 25~32℃ 条件下密封发酵 10~15 天,每隔 4~6 天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣。

[0045] 5) 热水处理:将 4) 步骤获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后,该热水先经加热至 95~100℃ 并保持 3~5min,冷却至 75~85℃ 使用,过滤除渣,得到杨梅

水酒。

[0046] 6)后发酵:将4)步骤获得的杨梅原酒和5)步骤获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于20~25℃密封发酵40~60天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液和杨梅渣。

[0047] 7)陈酿:将6)步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中,于18~25℃陈酿4~6月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0048] 8)杀菌装瓶:将6)步骤获得的杨梅酒在60~80℃杀菌,保持10~15min,杀菌结束后,待其自然冷却至室温,装瓶。

[0049] 实施例2

[0050] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下:

[0051] 1)酵母菌的制备:酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫/烂果的杨梅和葡萄;先将90~100份杨梅和11~23份蔗糖混合均匀并捣烂,制成酵母菌母液,装入发酵缸中;再将25~30份葡萄和10~15份蔗糖混合并捣烂,制成酵母菌添加液,将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中,酵母菌添加液置于上层,立即密封,于25~35℃发酵5~10天,过滤结束后,去除渣,即得本发明酵母菌。

[0052] 2)分选清洗:挑选新鲜成熟杨梅,选取的杨梅为80~100份,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗3~5遍,沥干水分。

[0053] 3)杨梅汁制备:将清洗干净的杨梅和10~20份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁。

[0054] 4)前发酵:将3)步骤获得的杨梅汁和1)步骤获得的10~12份酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于25~32℃条件下密封发酵10~15天,每隔4~6天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣。

[0055] 5)热水处理:将4)步骤获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡12~24h后,该热水先经加热至95~100℃并保持3~5min,冷却至75~85℃使用,过滤除渣,得到杨梅水酒。

[0056] 6)后发酵:将4)步骤获得的杨梅原酒和5)步骤获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于20~25℃密封发酵40~60天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液和杨梅渣。

[0057] 7)陈酿:将6)步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中,于18~25℃陈酿4~6月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0058] 8)杀菌装瓶:将6)步骤获得的杨梅酒在60~80℃杀菌,保持10~15min,杀菌结束后,待其自然冷却至室温,装瓶。

[0059] 实施例3

[0060] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下:

[0061] 1)酵母菌的制备:酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫/烂果的杨梅和葡萄;先将105~110份杨梅和13~15份蔗糖混合均匀并捣烂,制成酵母菌母液,装入发酵缸中;再将28~34份葡萄和12~15份蔗糖混合并捣烂,制成酵母菌添加液,将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中,酵母菌添加液置于上层,立即密封,于25~35℃发酵5~10天,过滤结束后,去除渣,即得本发明酵母菌。

[0062] 2)分选清洗:挑选新鲜成熟杨梅,选取的杨梅为110~120份,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗3~5遍,沥干水分。

[0063] 3) 杨梅汁制备 :将清洗干净的杨梅和 15~25 份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁。

[0064] 4) 前发酵 :将 3) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的 12~15 份酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于 25~32℃ 条件下密封发酵 10~15 天,每隔 4~6 天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣。

[0065] 5) 热水处理 :将 4) 步骤获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后,该热水先经加热至 95~100℃ 并保持 3~5min,冷却至 75~85℃ 使用,过滤除渣,得到杨梅水酒。

[0066] 6) 后发酵 :将 4) 步骤获得的杨梅原酒和 5) 步骤获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于 20~25℃ 密封发酵 40~60 天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液和杨梅渣。

[0067] 7) 陈酿 :将 6) 步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中,于 18~25℃ 陈酿 4~6 月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0068] 8) 杀菌装瓶 :将 6) 步骤获得的杨梅酒在 60~80℃ 杀菌,保持 10~15min,杀菌结束后,待其自然冷却至室温,装瓶。

[0069] 实施例 4

[0070] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下 :

[0071] 1) 酵母菌的制备 :酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫 / 烂果的杨梅和葡萄 ;先将 93~103 份杨梅和 10~14 份蔗糖混合均匀并捣烂,制成酵母菌母液,装入发酵缸中 ;再将 26~33 份葡萄和 12~15 份蔗糖混合并捣烂,制成酵母菌添加液,将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中,酵母菌添加液置于上层,立即密封,于 25~35℃ 发酵 5~10 天,过滤结束后,去除渣,即得本发明酵母菌。

[0072] 2) 分选清洗 :挑选新鲜成熟杨梅,选取的杨梅为 85~105 份,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗 3~5 遍,沥干水分。

[0073] 3) 杨梅汁制备 :将清洗干净的杨梅和 12~22 份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁。

[0074] 4) 前发酵 :将 3) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的 10~13 份酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于 25~32℃ 条件下密封发酵 10~15 天,每隔 4~6 天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣。

[0075] 5) 热水处理 :将 4) 步骤获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后,该热水先经加热至 95~100℃ 并保持 3~5min,冷却至 75~85℃ 使用,过滤除渣,得到杨梅水酒。

[0076] 6) 后发酵 :将 4) 步骤获得的杨梅原酒和 5) 步骤获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于 20~25℃ 密封发酵 40~60 天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液和杨梅渣。

[0077] 7) 陈酿 :将 6) 步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中,于 18~25℃ 陈酿 4~6 月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0078] 8) 杀菌装瓶 :将 6) 步骤获得的杨梅酒在 60~80℃ 杀菌,保持 10~15min,杀菌结束后,待其自然冷却至室温,装瓶。

[0079] 实施例 5

[0080] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下 :

[0081] 1) 酵母菌的制备: 酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫 / 烂果的杨梅和葡萄; 先将 94~104 份杨梅和 12~15 份蔗糖混合均匀并捣烂, 制成酵母菌母液, 装入发酵缸中; 再将 28~34 份葡萄和 12~14 份蔗糖混合并捣烂, 制成酵母菌添加液, 将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中, 酵母菌添加液置于上层, 立即密封, 于 25~35℃ 发酵 5~10 天, 过滤结束后, 去除渣, 即得本发明酵母菌。

[0082] 2) 分选清洗: 挑选新鲜成熟杨梅, 选取的杨梅为 95~115 份, 去除果柄、叶, 用盐水浸泡半个小时, 再用凉开水冲洗 3~5 遍, 沥干水分。

[0083] 3) 杨梅汁制备: 将清洗干净的杨梅和 15~25 份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状, 得杨梅汁。

[0084] 4) 前发酵: 将 3) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的 11~14 份酵母菌混合均匀, 放入发酵缸中, 于 25~32℃ 条件下密封发酵 10~15 天, 每隔 4~6 天搅拌一次, 发酵结束后过滤, 得到杨梅原酒, 以及杨梅渣。

[0085] 5) 热水处理: 将 4) 步骤获得的杨梅渣, 用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后, 该热水先经加热至 95~100℃ 并保持 3~5min, 冷却至 75~85℃ 使用, 过滤除渣, 得到杨梅水酒。

[0086] 6) 后发酵: 将 4) 步骤获得的杨梅原酒和 5) 步骤获得的杨梅水酒混合均匀, 放入发酵缸中, 于 20~25℃ 密封发酵 40~60 天, 发酵结束后, 过滤除渣, 得到次级发酵液和杨梅渣。

[0087] 7) 陈酿: 将 6) 步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中, 于 18~25℃ 陈酿 4~6 月, 酒渣自然下沉澄清, 得到本发明棕色杨梅酒。

[0088] 8) 杀菌装瓶: 将 6) 步骤获得的棕色杨梅酒在 60~80℃ 杀菌, 保持 10~15min, 待其自然冷却至室温, 装瓶。

[0089] 实施例 6

[0090] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下:

[0091] 1) 酵母菌的制备: 酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫 / 烂果的杨梅和葡萄; 先将 98~108 份杨梅和 12~13 份蔗糖混合均匀并捣烂, 制成酵母菌母液, 装入发酵缸中; 再将 27~32 份葡萄和 12~13 份蔗糖混合并捣烂, 制成酵母菌添加液, 将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中, 酵母菌添加液置于上层, 立即密封, 于 25~35℃ 发酵 5~10 天, 过滤结束后, 去除渣, 即得本发明酵母菌。

[0092] 2) 分选清洗: 挑选新鲜成熟杨梅, 选取的杨梅为 98~108 份, 去除果柄、叶, 用盐水浸泡半个小时, 再用凉开水冲洗 3~5 遍, 沥干水分。

[0093] 3) 杨梅汁制备: 将清洗干净的杨梅和 13~23 份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状, 得杨梅汁。

[0094] 4) 前发酵: 将 3) 步骤获得的杨梅汁和 1) 步骤获得的 11~13 份酵母菌混合均匀, 放入发酵缸中, 于 25~32℃ 条件下密封发酵 10~15 天, 每隔 4~6 天搅拌一次, 发酵结束后过滤, 得到杨梅原酒, 以及杨梅渣。

[0095] 5) 热水处理: 将 4) 步骤获得的杨梅渣, 用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后, 该热水先经加热至 95~100℃ 并保持 3~5min, 冷却至 75~85℃ 使用, 过滤除渣, 得到杨梅水酒。

[0096] 6) 后发酵: 将 4) 步骤获得的杨梅原酒和 5) 步骤获得的杨梅水酒混合均匀, 放入发

酵缸中,于 20~25℃密封发酵 40~60 天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液和杨梅渣。

[0097] 7)陈酿:将 6)步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中,于 18~25℃陈酿 4~6 月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0098] 8)杀菌装瓶:将 6)步骤获得的杨梅酒在 60~80℃杀菌,保持 10~15min,杀菌结束后,待其自然冷却至室温,装瓶。

[0099] 实施例 7

[0100] 本发明杨梅酒的具体制作步骤如下:

[0101] 1)酵母菌的制备:酵母菌的制备方法为选取成熟、新鲜、无病虫/烂果的杨梅和葡萄;先将 96~108 份杨梅和 13~15 份蔗糖混合均匀并捣烂,制成酵母菌母液,装入发酵缸中;再将 28~35 份葡萄和 12~15 份蔗糖混合并捣烂,制成酵母菌添加液,将酵母菌添加液放入下层已装有酵母菌母液的发酵缸中,酵母菌添加液置于上层,立即密封,于 25~35℃发酵 5~10 天,过滤结束后,去除渣,即得本发明酵母菌。

[0102] 2)分选清洗:挑选新鲜成熟杨梅,选取的杨梅为 93~103 份,去除果柄、叶,用盐水浸泡半个小时,再用凉开水冲洗 3~5 遍,沥干水分。

[0103] 3)杨梅汁制备:将清洗干净的杨梅和 12~22 份蔗糖混合均匀并捣烂成果汁状,得杨梅汁。

[0104] 4)前发酵:将 3)步骤获得的杨梅汁和 1)步骤获得的 12~15 份酵母菌混合均匀,放入发酵缸中,于 25~32℃条件下密封发酵 10~15 天,每隔 4~6 天搅拌一次,发酵结束后过滤,得到杨梅原酒,以及杨梅渣。

[0105] 5)热水处理:将 4)步骤获得的杨梅渣,用与杨梅原酒等体积的热水浸泡 12~24h 后,该热水先经加热至 95~100℃并保持 3~5min,冷却至 75~85℃使用,过滤除渣,得到杨梅水酒。

[0106] 6)后发酵:将 4)步骤获得的杨梅原酒和 5)步骤获得的杨梅水酒混合均匀,放入发酵缸中,于 20~25℃密封发酵 40~60 天,发酵结束后,过滤除渣,得到次级发酵液和杨梅渣。

[0107] 7)陈酿:将 6)步骤获得的次级发酵液放入发酵缸中,于 18~25℃陈酿 4~6 月,酒渣自然下沉澄清,得到本发明棕色杨梅酒。

[0108] 8)杀菌装瓶:将 6)步骤获得的杨梅酒在 60~80℃杀菌,保持 10~15min,杀菌结束后,待其自然冷却至室温,装瓶。

[0109] 本发明所述的杨梅酒试验统计如下:

[0110] 一. 40 岁的广西武鸣县周女士,时常感觉口干舌燥,眼睛干涩,每天饮用 4000~5000ml 水也无法缓解该症状。2013 年 1 月份开始饮用本发明杨梅酒,每次饮用 40~60ml,每天饮用一次,一个月为一个周期,三个周期后,口干症状消失,眼睛炯炯有神。

[0111] 二. 广西桂林市市民莫女士,55 周岁,患有风湿性关节炎,关节红肿,活动困难,需借助拐杖行走,疼痛游走不定,服药多年未见起色。2013 年 2 月开始饮用本发明杨梅酒,每次饮用 30~50ml,每天饮用三次,十天为一次周期,三个周期后,红肿消失,疼痛得到缓解,可以独立行走。

[0112] 三. 广西崇左市市民黄先生,46 周岁,由于平时工作比较繁忙,极少有时间喝水,导致肾炎,少尿、无尿,时而伴有血尿。2013 年 2 月份开始饮用本发明杨梅酒,每次饮用 30~50ml,每天饮用一次,并注意饮水,一个月为一个周期,3 个周期后,血尿完全消失,尿量

恢复正常。

[0113] 四. 广西防城港市市民吴先生, 48 周岁, 时常感觉暖气、腹胀腹痛, 伴有恶心、呕吐的症状。2013 年 2 月开始饮用本发明杨梅酒, 每次饮用 30~50ml, 每天饮用一次, 一个月为一个周期, 3 个周期后, 肠胃顺畅, 恶心、呕吐的症状消失。

[0114] 五. 30 岁的梧州市市民胡小姐, 每个月月经期, 由于失血过多, 导致脸色发白, 全身乏力, 无法正常工作。2013 年 3 月开始饮用本发明杨梅酒, 每次饮用 40~50ml, 每天饮用一次, 一个月为一个周期, 三个周期后, 月经期间, 脸色恢复血色, 疲劳的感觉消失, 日常工作正常。