



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102250726 B

(45) 授权公告日 2013.04.24

(21) 申请号 201110208349.0 1-2 行

(22) 申请日 2011.07.25 说明书第 1 页, 倒数第 1 段倒数第 3-4 行

(73) 专利权人 广州市从化顺昌源绿色食品有限 说明书第 1 页, 倒数第 1 段第 2 行
公司
说明书第 2 页, 第 3 段第 5 行
地址 510900 广东省广州市从化城郊明珠工 说明书第 2 页, 倒数第 4 段第 1-4 行
业区 说明书第 2 页, 倒数第 1 段倒数第 1 行。
CN 1338507 A, 2002.03.06, 说明书第 2 页第
1 段第 2-7 行

(72) 发明人 武春联 郑建中 卫高利 刘芳芳

(74) 专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限 说明书第 1 页倒数第 1 段倒数第 2-4 行
公司 44102 说明书第 1 页, 倒数第 1 段倒数第 3-4 行。

代理人 陈卫 审查员 陈皓

(51) Int. Cl.
C12G 3/02 (2006.01)
C12G 3/04 (2006.01)

(56) 对比文件
CN 101531959 A, 2009.09.16, 说明书第 1 页
倒数第 2 段
说明书第 1 页倒数第 1 段, 说明书第 2 页 1-2
段
说明书第 2 页, 第 3 段
说明书第 2 页倒数第 2 段
说明书第 2 页倒数第 1 段, 说明书第 3 页第

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种荔枝利口酒及其酿造方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荔枝利口酒及其酿造方法, 包括荔枝压榨取汁, 酸度调整, 低温发酵, 得荔枝发酵酒; 荔枝果渣通过调整成分、低温发酵、分次蒸馏、经酒罐贮存、橡木桶陈贮, 得到 68~72%vol 荔枝白兰地; 荔枝发酵酒和荔枝白兰地按比例混合, 经调配、冷冻处理、检验、封装得成品荔枝利口酒。本发明得到的荔枝利口酒色泽金黄色, 澄清透明, 具有纯正、浓郁的荔枝果香、酒香及橡木香, 柔和自然, 口味醇厚、柔和、酒体完整。

CN 102250726 B

1. 一种荔枝利口酒的酿造方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1) 选荔枝;清洗;去核;压榨得果汁和果渣;
 - (2) 调整果汁的酸度;
 - (3) 将果汁澄清后在 12~15℃控温发酵;
 - (4) 将果渣通过调整糖度和酸度后,在 15~20℃下控温发酵;
 - (5) 将果汁发酵得到的发酵型酒液与果渣发酵、蒸馏、陈酿所得的荔枝白兰地进行混合,混合比例为前者占两者混合液体积比 75%~85%;
 - (6) 澄清;过滤;冷冻;成品过滤;除菌灌装;

步骤(2)所述调整果汁的酸度是指:压榨所得果汁加入柠檬酸调整酸度到 pH3.2~3.5;

步骤(4)所述果渣调整糖度和酸度为:压榨所得果渣,加入同体积的纯净水,加入白砂糖调整糖度到 140~170g/L,加入柠檬酸调整酸度到 pH3.6~3.7;

步骤(3)所述果汁澄清是指在 5~8℃加入 30~50mg/L LAFASE HE 果胶酶进行澄清;

步骤(3)所述果汁发酵的酵母为 QA23;

步骤(4)所述发酵的酵母为 VL1 酵母;

步骤(5)所述蒸馏是指:果渣发酵所得酒液进行两次蒸馏,第一次蒸馏至酒度 30~35%vol,掐头去尾,然后将第一次所得酒液进行二次蒸馏,蒸馏至酒度 68~72%vol;

步骤(5)所述陈酿为橡木陈酿,是指将蒸馏好的 68%vol~72%vol 的荔枝蒸馏酒贮存 2 个月,放入橡木桶进行陈酿,控制温度 15~25℃,时间 2 年以上;

步骤(6)所述澄清的澄清剂为皂土。
2. 一种荔枝利口酒,其特征是利用权利要求 1 所述的酿造方法制得。

一种荔枝利口酒及其酿造方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种荔枝利口酒及其酿造方法,属于酿酒技术领域。

背景技术

[0002] 荔枝酒是一种高品位的饮料酒,其历史悠久、文化内涵深远,然而由于荔枝生长于特殊的地理环境,其香气和风味在加工过程中不稳定,影响了产品的品质。目前的低度果香型荔枝酒加工技术虽然有了很大的改观,但还是存在酒质易氧化、果香易流失,果酒色泽不稳定、易发生褐变等问题。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是弥补已有技术的不足,目的在于提供一种独特的荔枝利口酒酿造方法,利用该酿造方法制得果香、橡木香浓郁的荔枝利口酒。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现上述目的:

[0005] 一种荔枝利口酒的酿造方法,包括以下步骤:

[0006] (1)选荔枝;清洗;去核;压榨得果汁和果渣。具体为:选择无病害、无腐烂、果型端正的荔枝;利用压榨机将剥壳去核后的荔枝压榨的荔枝果汁及果渣。

[0007] (2)调整果汁的糖度和酸度;

[0008] (3)将果汁澄清后在 12~15℃控温发酵。具体为:将果汁在 5~8℃加入 30~50mg/L 果胶酶进行澄清 48 小时;将澄清后果汁发酵温度控制在 12~15℃,时间 7~15 天得发酵型酒液。

[0009] (4)将果渣通过调整糖度和酸度后,在 15~20℃下控温发酵。

[0010] (5)将果汁发酵得到的发酵型酒液与果渣发酵、蒸馏、陈酿所得的荔枝白兰地进行混合,混合比例为前者占两者混合液体积比 75%~85%;

[0011] (6)澄清;过滤;冷冻、乘冷过滤;成品过滤;除菌灌装。

[0012] 在上述酿造方法中,步骤(2)所述调整果汁的糖度和酸度是指:压榨所得果汁加入柠檬酸调整酸度到 pH3.2~3.5。

[0013] 在上述酿造方法中,步骤(4)所述果渣调整糖度和酸度为:压榨所得果渣,加入同体积的纯净水,加入白砂糖调整糖度到 140~170g/L,加入柠檬酸调整酸度到 pH3.6~3.7。

[0014] 在上述酿造方法中,步骤(3)所述果汁澄清是指在 5~8℃加入 30~50mg/L LAFASE HE 果胶酶进行澄清。

[0015] 在上述酿造方法中,步骤(3)所述果汁发酵的酵母为 QA23

[0016] 在上述酿造方法中,步骤(4)所述发酵的酵母为 VL1 酵母。

[0017] 在上述酿造方法中,步骤(5)所述蒸馏是指:果渣发酵所得酒液进行两次蒸馏,第一次蒸馏至酒度 30~35%vol,掐头去尾,然后将第一次所得酒液进行二次蒸馏,蒸馏至酒度 68~72%vol。

[0018] 在上述酿造方法中,步骤(5)所述陈酿为橡木陈酿,是指将蒸馏好的

68%vol~72%vol 的荔枝蒸馏酒贮存 2 个月后,放入橡木桶进行陈酿,控制温度 15~25℃,时间 2 年以上。

[0019] 在上述酿造方法中,步骤(6)所述澄清具体为:将调配好的荔枝利口酒降温到 10~15℃,加入澄清剂进行澄清处理,所述澄清剂为皂土。步骤(6)所述过滤具体为:将澄清好的荔枝利口酒进行硅藻土过滤。步骤(6)所述冷冻、乘冷过滤具体为:将澄清过滤后的酒液保持在 -4 ~ -5℃下 120 ~ 168 小时,乘冷进行硅藻土过滤、(0.45um) 纸板过滤或 (0.22um) 错流过滤。步骤(6)所述成品过滤具体为:将经过纸板过滤的酒液进行精滤(膜过滤)。步骤(6)所述除菌具体为:选用 0.45um 或 0.2um 的滤膜进行除菌。

[0020] 与现有技术相比,本发明具有以下有益效果:

[0021] 本发明遵循现有果酒理论,经过长期的探索创新,摸索出了一条独特的荔枝利口酒酿造方法,利用荔枝发酵酒与荔枝白兰地调配酿造,所酿造荔枝利口酒酒色泽金黄色,澄清透明,具有纯正、浓郁的荔枝果香、酒香及橡木香,柔和自然,口味醇厚、柔和、酒体完整。

具体实施方式

[0022] 以下通过具体的实施例进一步说明本发明的技术方案。

[0023] 实施例 1

[0024] 挑选荔枝原果 10 吨,经过剥壳去核、压榨后,倒入发酵罐,将果汁温度降至 5~8℃,加入 500g 果胶酶,低温浸渍 24 小时后分离,加入柠檬酸调整酸度到 pH3.2~3.3,加入法国拉曼集团生产的活性干酵母 300g 进行发酵,发酵温度控制在 12~15℃,10 天后发酵结束,得荔枝发酵酒,贮藏陈酿,2 个月后进行调配。

[0025] 压榨所剩果渣,加入同体积的纯净水、白砂糖、柠檬酸,调整糖度到 140~170g/L, pH3.6~3.7;将调整好糖酸度的果渣加入 VL1 活性干酵母进行发酵,温度控制在 15~20℃,发酵结束后进行蒸馏,第一次蒸馏至 25~32%vol,掐头去尾,然后将第一次蒸馏所得酒液进行二次蒸馏,蒸馏至酒度 65~68%vol,将蒸馏好的 68%vol~72%vol 酒液贮存 2 个月后,放入橡木桶进行陈酿,控制温度 15~25℃,时间 2 年,得荔枝白兰地;

[0026] 将发酵型酒液与荔枝白兰地进行混合,发酵型酒液占两者混合液体积比 75%,将调配好的荔枝利口酒降温到 10~15℃,加入澄清剂进行澄清。

[0027] 澄清处理后,将酒液保持在 -4~-5℃下 7 天,趁冷过滤。

[0028] 采用 0.45um、0.2um 两级专用膜进行冷除菌后灌装。

[0029] 瓶储(温度 9℃至 18℃、闭光、定时通风) 30 天以上开始包装出厂。

[0030] 实施例 1 酿造所得的荔枝利口酒,其颜色为金黄色,澄清透明,果香浓郁,香气协调,入口后,酒体细腻,丰满、悠长。可作为开胃酒或佐餐酒享用。

[0031] 其理化检验结果如下:

| | | | |
|--------|-----------|---------|-----|
| [0032] | 酒精度 | % (v/v) | 18 |
| [0033] | 总酸(以柠檬酸计) | g/L | 6.5 |
| [0034] | 总糖(以葡萄糖计) | g/L | 100 |
| [0035] | 干浸出物 | g/L | 25 |