



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105039056 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510367715. 5

(22) 申请日 2015. 06. 29

(71) 申请人 广西大学

地址 530004 广西壮族自治区南宁市大学东
路 100 号

(72) 发明人 陈韦方

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理
有限公司 51214

代理人 陈科恒

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种山楂果酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种山楂果酒,其特征在于,按照重量份数比由以下原料制成:山楂 55-65 份,雪梨 5-10 份,柠檬 1-5 份,蜂蜜 3-5 份,柠檬酸 0.5-1.0 份,白砂糖 5-8 份,果酒干酵母 5-10 份。本发明制备出的山楂酒营养丰富、口感醇正,具有山楂独特的果香味,口感滑顺自然,具有止咳,养胃开胃,调节血糖的功能,而且产品质量稳定,酒液色泽透亮,保质期长;在前发酵先采用避光发酵更有利于酵母对果实进行发酵,在发酵前完成后进行澄清处理,保证了酿制山楂果酒的口感鲜美,无苦涩味;全程发酵过程中添加剂种类少,操作简单。

1. 一种山楂果酒,其特征在於,按照重量份数比由以下原料制成:山楂 55-65 份,雪梨 5-10 份,柠檬 1-5 份,蜂蜜 3-5 份,柠檬酸 0.5-1.0 份,白砂糖 5-8 份,果酒干酵母 5-10 份。

2. 一种山楂果酒,其特征在於,按照重量份数比由以下原料制成:山楂 58 份,雪梨 8 份,柠檬 3 份,蜂蜜 4 份,柠檬酸 0.7 份,白砂糖 6 份,果酒干酵母 6 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种山楂果酒的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

(1) 山楂果浆混合液的制备:将雪梨、柠檬洗净打汁过滤,备用;将山楂洗净用柠檬酸浸泡 3-5min,然后破碎打浆,备用;按照配比将备用原料与蜂蜜混合,得到山楂果浆混合液,立即通入 0.20g/kg 的二氧化硫进行消毒和防腐;

(2) 发酵

A 前发酵:将山楂果浆混合液装入发酵桶中,然后加入果酒干酵母、白砂糖,密封后在 20℃ -25℃ 下避光发酵 18-20h,然后再在 30-32℃ 下,发酵 5-10 天;

B 后发酵:前发酵结束后,用虹吸法进行过滤,去除果渣和沉淀物,装入另外一干净、经过消毒的的发酵桶里,静置于 21℃ -25℃ 条件下发酵 1-2 天,得到山楂果酒原液;

(3) 陈酿:调节完成后发酵的山楂果酒原液发酵的温度为 5℃ -10℃,进行陈酿 65-85 天;

(4) 再澄清:使用滤网将已经完成陈酿的酒,在真空条件下进行抽滤,得到棕红色或檀香色、澄清透明的山楂果酒;

(5) 调配:先将山楂果酒进行感官评价和理化检测,再对其进行微调,使其达到《中华人民共和国农业行业标准 - 绿色食品果酒标准》(NY/T 1508-2007) 即可。

4. 根据权利要求 3 所述山楂果酒及其制备方法,其特征在於:雪梨果汁的制备为:首先将雪梨洗净去皮、去核,然后压榨,将压榨出来的汁再进行过滤,即得到雪梨果汁。

5. 根据权利要求 3 所述山楂果酒及其制备方法,其特征在於:柠檬果汁的制备为:首先将柠檬洗净去籽,然后压榨,将压榨出来的汁再进行过滤,即得到柠檬果汁。

一种山楂果酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于生物技术领域,具体是涉及到一种山楂果酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 山楂 (*Crataegus pinnatifida* Bunge),又名山里果、山里红,蔷薇科山楂属,落叶乔木,高可达 6 米。核果类水果,核质硬,果肉薄,味微酸涩。果可生吃或作果脯果糕,干制后可入药,是中国特有的药果兼用树种,具有降血脂、血压、强心、抗心律不齐等作用,同时也是健脾开胃、消食化滞、活血化痰的良药,对胸膈脾满、疝气、血淤、闭经等症有很好的疗效。山楂内的黄酮类化合物牡荆素,是一种抗癌作用较强的药物,其提取物对抑制体内癌细胞生长、增殖和浸润转移均有一定的作用。

[0003] 现有技术中,山楂制酒的相关方案多为家庭自制,且制作方法非常单一。

[0004] 据调查发现,在当前的果酒市场上,葡萄酒占据着广大的市场。随着人民生活水平的不断提高,人们对果酒的保健功能越来越重视,对果酒型保健酒的消费需求也越来越大。山楂果酒作为一种新颖的酒种必能吸引广大的消费者,从而有更开阔的前景。

发明内容

[0005] 本发明针对目前山楂果酒制作过程过于单一,制备出的果酒口感不醇正,不细腻,果香味不浓厚,脱苦效果不显著等的问题,提供一种山楂果酒及其制备方法,能够有效的进行脱口,快速制备出具有山楂的果香、口感醇正、止咳祛痰、养胃开胃山楂果酒。

[0006] 本发明的方案是通过这样实现的:

[0007] 一种山楂果酒,按照重量份数比由以下原料制成:山楂 55-65 份,雪梨 5-10 份,柠檬 1-5 份,蜂蜜 3-5 份,柠檬酸 0.5-1.0 份,白砂糖 5-8 份,果酒干酵母 5-10 份。

[0008] 优选的,一种山楂果酒,按照重量份数比由以下原料制成:山楂 58 份,雪梨 8 份,柠檬 3 份,蜂蜜 4 份,柠檬酸 0.7 份,白砂糖 6 份,果酒干酵母 6 份。

[0009] 如上所述的一种山楂果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0010] (1) 山楂果浆混合液的制备:将雪梨、柠檬洗净打汁过滤,备用;将山楂洗净用柠檬酸浸泡 3-5min,然后破碎打浆,备用;按照配比将备用原料与蜂蜜混合,得到山楂果浆混合液,立即通入 0.20g/kg 的二氧化硫进行消毒和防腐;

[0011] (2) 发酵

[0012] A 前发酵:将山楂果浆混合液装入发酵桶中,然后加入果酒干酵母、白砂糖,密封后在 20℃ -25℃ 下避光发酵 18-20h,然后再在 30-32℃ 下,发酵 5-10 天;

[0013] B 后发酵:前发酵结束后,用虹吸法进行过滤,去除果渣和沉淀物,装入另外一干净、经过消毒的的发酵桶里,静置于 21℃ -25℃ 条件下发酵 1-2 天,得到山楂果酒原液;

[0014] (3) 陈酿:调节完成后发酵的山楂果酒原液发酵的温度为 5℃ -10℃,进行陈酿 65-85 天;

[0015] (4) 再澄清:使用滤网将已经完成陈酿的酒,在真空条件下进行抽滤,得到棕红色

或檀香色、澄清透明的山楂果酒；

[0016] (5) 调配：先将山楂果酒进行感官评价和理化检测，再对其进行微调，使其达到《中华人民共和国农业行业标准 - 绿色食品果酒标准》(NY/T 1508-2007) 即可。

[0017] 本发明中，雪梨果汁的制备为：首先将雪梨洗净去皮、去核，然后压榨，将压榨出来的汁再进行过滤，即得到雪梨果汁。

[0018] 本发明中，柠檬果汁的制备为：首先将柠檬洗净去籽，然后压榨，将压榨出来的汁再进行过滤，即得到柠檬果汁。

[0019] 本发明的突出的实质性特点和显著进步是：

[0020] 本发明制备出的山楂酒营养丰富、口感醇正，具有山楂独特的果香味，口感滑顺自然，具有止咳，养胃开胃，调节血糖的功能，而且产品质量稳定，酒液色泽透亮，保质期长；在前发酵先采用避光发酵更有利于酵母对果实进行发酵，在发酵前完成后进行澄清处理，保证了酿制山楂果酒的口感鲜美，无苦涩味；全程发酵过程中添加剂种类少，操作简单。

具体实施方式

[0021] 下面通过具体实施例进一步说明本发明，以使本发明的优点和特征更易于被理解，应该理解的是，本发明的实施例仅仅是用于本发明，而不是对本发明的限制。

[0022] 实施例 1：

[0023] 一种山楂果酒，按照重量份数比由以下原料制成：山楂 55 份，雪梨 5 份，柠檬 1 份，蜂蜜 3 份，柠檬酸 0.5 份，白砂糖 5 份，果酒干酵母 5 份。

[0024] 应用上述原料制备一种山楂果酒的制备方法，包括以下步骤：

[0025] (1) 山楂果浆混合液的制备：首先将雪梨洗净去皮、去核，然后压榨，将压榨出来的汁再进行过滤，即得到雪梨果汁，将柠檬洗净去籽，然后压榨，将压榨出来的汁再进行过滤，即得到柠檬果汁，备用；将山楂洗净用柠檬酸浸泡 3min，然后破碎打浆，备用；按照配比将备用原料与蜂蜜混合，得到山楂果浆混合液，立即通入 0.20g/kg 的二氧化硫进行消毒和防腐；

[0026] (2) 发酵

[0027] A 前发酵：将山楂果浆混合液装入发酵桶中，然后加入果酒干酵母、白砂糖，密封后在 20℃ 下避光发酵 18h，然后再在 30℃ 下，发酵 5 天；

[0028] B 后发酵：前发酵结束后，用虹吸法进行过滤，去除果渣和沉淀物，装入另外一干净、经过消毒的的发酵桶里，静置于 21℃ 条件下发酵 1 天，得到山楂果酒原液；

[0029] (3) 陈酿：调节完成后发酵的山楂果酒原液发酵的温度为 5℃，进行陈酿 65 天；

[0030] (4) 再澄清：使用滤网将已经完成陈酿的酒，在真空条件下进行抽滤，得到棕红色、澄清透明的山楂果酒；

[0031] (5) 调配：先将山楂果酒进行感官评价和理化检测，再对其进行微调，使其达到《中华人民共和国农业行业标准 - 绿色食品果酒标准》(NY/T 1508-2007) 即可。

[0032] 实施例 2：

[0033] 一种山楂果酒，按照重量份数比由以下原料制成：山楂 65 份，雪梨 10 份，柠檬 5 份，蜂蜜 5 份，柠檬酸 1.0 份，白砂糖 8 份，果酒干酵母 10 份。

[0034] 应用上述原料制备一种山楂果酒的制备方法，包括以下步骤：

[0035] (1) 山楂果浆混合液的制备: 首先将雪梨洗净去皮、去核, 然后压榨, 将压榨出来的汁再进行过滤, 即得到雪梨果汁, 将柠檬洗净去籽, 然后压榨, 将压榨出来的汁再进行过滤, 即得到柠檬果汁, 备用; 将山楂洗净用柠檬酸浸泡 5min, 然后破碎打浆, 备用; 按照配比将备用原料与蜂蜜混合, 得到山楂果浆混合液, 立即通入 0.20g/kg 的二氧化硫进行消毒和防腐;

[0036] (2) 发酵

[0037] A 前发酵: 将山楂果浆混合液装入发酵桶中, 然后加入果酒干酵母、白砂糖, 密封后在 25℃ 下避光发酵 20h, 然后再在 32℃ 下, 发酵 10 天;

[0038] B 后发酵: 前发酵结束后, 用虹吸法进行过滤, 去除果渣和沉淀物, 装入另外一干净、经过消毒的的发酵桶里, 静置于 25℃ 条件下发酵 2 天, 得到山楂果酒原液;

[0039] (3) 陈酿: 调节完成后发酵的山楂果酒原液发酵的温度为 10℃, 进行陈酿 85 天;

[0040] (4) 再澄清: 使用滤网将已经完成陈酿的酒, 在真空条件下进行抽滤, 得到檀香色、澄清透明的山楂果酒;

[0041] (5) 调配: 先将山楂果酒进行感官评价和理化检测, 再对其进行微调, 使其达到《中华人民共和国农业行业标准 - 绿色食品果酒标准》(NY/T 1508-2007) 即可。

[0042] 实施例 3:

[0043] 一种山楂果酒, 按照重量份数比由以下原料制成: 山楂 58 份, 雪梨 8 份, 柠檬 3 份, 蜂蜜 4 份, 柠檬酸 0.7 份, 白砂糖 6 份, 果酒干酵母 6 份。

[0044] 应用上述原料制备一种山楂果酒的制备方法, 包括以下步骤:

[0045] (1) 山楂果浆混合液的制备: 首先将雪梨洗净去皮、去核, 然后压榨, 将压榨出来的汁再进行过滤, 即得到雪梨果汁, 将柠檬洗净去籽, 然后压榨, 将压榨出来的汁再进行过滤, 即得到柠檬果汁, 备用; 将山楂洗净用柠檬酸浸泡 4min, 然后破碎打浆, 备用; 按照配比将备用原料与蜂蜜混合, 得到山楂果浆混合液, 立即通入 0.20g/kg 的二氧化硫进行消毒和防腐;

[0046] (2) 发酵

[0047] A 前发酵: 将山楂果浆混合液装入发酵桶中, 然后加入果酒干酵母、白砂糖, 密封后在 22℃ 下避光发酵 19h, 然后再在 31℃ 下, 发酵 8 天;

[0048] B 后发酵: 前发酵结束后, 用虹吸法进行过滤, 去除果渣和沉淀物, 装入另外一干净、经过消毒的的发酵桶里, 静置于 23℃ 条件下发酵 1 天, 得到山楂果酒原液;

[0049] (3) 陈酿: 调节完成后发酵的山楂果酒原液发酵的温度为 8℃, 进行陈酿 75 天;

[0050] (4) 再澄清: 使用滤网将已经完成陈酿的酒, 在真空条件下进行抽滤, 得到棕红色澄清透明的山楂果酒;

[0051] (5) 调配: 先将山楂果酒进行感官评价和理化检测, 再对其进行微调, 使其达到《中华人民共和国农业行业标准 - 绿色食品果酒标准》(NY/T 1508-2007) 即可。

[0052] 对实施例 1-3 进行感官和理化检测的结果如下:

[0053] 1. 感官评价:

[0054]

项目		实施例 1	实施例 2	实施例 3
外观	色泽	棕红色	檀香色	棕红色
	澄清程度	澄清透明、无明显悬浮物	澄清透明、无悬浮物	澄清透明、无明显悬浮物
香气		醇正、优雅的果香和酒香	醇正、优雅的果香和酒香	醇正、优雅、和谐酒香味扑鼻
滋味		甘甜醇厚、酒味和谐	甘甜醇厚	甘甜醇厚、酒体丰满、酸甜和谐
典型性		典型突出	典型突出	典型突出、风格明显

[0055] 2. 卫生指标

[0056]

项目	要求	实施例 1	实施例 2	实施例 3
砷 (以砷计)mg/L	< 0.5	0.31	0.33	0.24
铅 (以钱计)mg/L	< 1	0.38	0.26	0.31
杂菌总数 (个/mL)	< 5000	3660	4120	3354
大肠菌群数 (个)	≤ 30	25	21	20
致病菌	不得检出	无	无	无
致病菌	不得检出	无	无	无

[0057] 3. 理化检测：

[0058]

项目	要求	实施例 1	实施例 2	实施例 3
酒精度 (20℃) % (g/L)	18-20	18	19	20
总糖 (以葡萄糖计)/(g/L)	60-80	65	71	75
总酸 (以酒石酸计)/(g/L)	≥ 6.0	25	25	29
挥发酸 (以乙酸计)/(g/L)	≤ 1.2	1.0	0.8	0.6
游离二氧化硫 (mg/L)	≤ 50	44	32	38
总二氧化硫 (mg/L)	≤ 250	150	165	106
铁 (mg/L)	≤ 8.0	5.9	5.2	4.4
铜 (mg/L)	≤ 1.0	0.45	0.56	0.52
甲醇 (mg/L)	≤ 350	278	297	280