

200813214

(此處由本局於收
文時黏貼條碼)

766796

發明專利說明書

(本申請書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：96126814

※申請日期：96年07月23日

※IPC分類：C12G^{3/08} (2006.01)
A23L^{1/08} (2006.01)

一、發明名稱：

(中) 蜂蜜酒之製造方法
(英)

二、申請人：(共 1 人)

1. 姓 名：(中) 車多酒造股份有限公司
(英)
代表人：(中) 1. 車多壽郎
(英)
地 址：(中) 日本國石川縣白山市坊丸町六〇番地一
(英)
國籍：(中英) 日本 JAPAN

三、發明人：(共 2 人)

1 姓 名：(中) 德田耕二
(英)
國 籍：(中) 日本
(英) JAPAN

2. 姓 名：(中) 油谷美幸
(英)
國 籍：(中) 日本
(英) JAPAN

四、聲明事項：

◎本案申請前已向下列國家(地區)申請專利 ☐ 主張國際優先權：

【格式請依：受理國家(地區)；申請日；申請案號數 順序註記】

1. 日本 ; 2006/09/12 ; 2006-247047 ☒ 有主張優先權

200813214

(此處由本局於收
文時黏貼條碼)

766796

發明專利說明書

(本申請書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：96126814

※申請日期：96年07月23日

※IPC分類：C12G^{3/08} (2006.01)
A23L^{1/08} (2006.01)

一、發明名稱：

(中) 蜂蜜酒之製造方法
(英)

二、申請人：(共 1 人)

1. 姓 名：(中) 車多酒造股份有限公司
(英)
代表人：(中) 1. 車多壽郎
(英)
地 址：(中) 日本國石川縣白山市坊丸町六〇番地一
(英)
國籍：(中英) 日本 JAPAN

三、發明人：(共 2 人)

1. 姓 名：(中) 德田耕二
(英)
國 籍：(中) 日本
(英) JAPAN

2. 姓 名：(中) 油谷美幸
(英)
國 籍：(中) 日本
(英) JAPAN

四、聲明事項：

◎本案申請前已向下列國家(地區)申請專利 ☐ 主張國際優先權：

【格式請依：受理國家(地區)；申請日；申請案號數 順序註記】

1. 日本 ; 2006/09/12 ; 2006-247047 ☒ 有主張優先權

九、發明說明

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於以蜂蜜為主要原料之蜂蜜酒之製造方法。

【先前技術】

因蜂蜜中酒精發酵所必需之胺基酸成分少，無法進行充分發酵、蓄積之酒精也不足。

因此蜂蜜酒多為甜度強之單調風味，就算添加輔助發酵用胺基酸等，卻會導致風味降低。

於此在特開 2005-000158 中揭示了，在多元酸清酒之製造步驟中，添加蜂蜜令其發酵後，經添加沈澱劑過濾純化後，可提供酒精成分高之蜂蜜酒。

[專利文獻 1] 特開 2005-000158

【發明內容】

[發明所欲解決之課題]

雖可藉由添加米麴增強發酵力，增加酒精之蓄積，但使用清酒用米麴時，同時被指出有殘留於生成酒之後味中有獨特不受喜好之味道之問題點。

本發明在考量到此點，改善發酵力之同時，提供有風味、目前所沒有之辛口蜂蜜酒之製造方法。

[解決課題之方法]

本發明相關之蜂蜜酒之製造方法，其特徵係於蜂蜜中添加燒酒用米麴及酵母後進行第1次發酵，藉由預先在蜂蜜中浸漬香味材料進行香味萃取亦可，燒酒用米麴可用白麴或黑麴。

另外，燒酒用米麴之重量，以蜂蜜與添加水合計重量之1～10%為佳，而加水量大約為使蜂蜜糖度成為10～20%之量。

[發明效果]

藉由使用燒酒用米麴，改善發酵力，亦賦予來自米麴之風味、改善單調之風味，得到可製造殘餘部分少之辛口蜂蜜酒。

又，亦可賦予燒酒用米麴所含之檸檬酸，可製造與蜂蜜同有高健康印象之含檸檬酸之新穎酒精飲料。

又，藉由於蜂蜜中浸漬香味材料，可製造有此等偏好風味之新穎酒精飲料。

因係經蜂蜜之高滲透壓使香味萃取出、進行發酵者，可發揮製造與僅於酒精中浸漬果實等香味之所謂利口酒有明顯不同風味之酒精飲料的效果。

[實施發明之最好型態]

本發明之蜂蜜酒之製造方法，其特徵係於蜂蜜中添加燒酒用米麴及酵母後，使進行第1次發酵。

使用之蜂蜜以金合歡、蓮花、苜蓿、柑橘等之無特異

香味，沈穩風味者為佳。

其中，柑橘之蜂蜜具有柑橘類特殊良好香氣，成為有特色之蜂蜜酒。

又，亦可預先於蜂蜜中浸漬香味材料使香味萃取出。

香味材料可利用青梅、梅酒所使用之梅子、柚子、酸桔、葡萄柚、檸檬等之果實、進一步亦可利用香草等可散發香味之可食用材料。

選此等之1種或多種浸漬於蜂蜜中，萃取出香味。

燒酒用米麴中，可用白麴或黑麴之任1者。

酵母可用清酒酵母、或燒酒酵母或紅酒酵母，甚至為由蜂蜜分離出之酵母。

另外，燒酒用米麴之重量以蜂蜜與添加水合計重量之1～10%，而加水量大約為使蜂蜜糖度成為10～20%之量。

【實施方式】

〔實施例1〕

於1kg蜂蜜中加4.3公升水，再添加燒酒用米麴（白麴）260g、及清酒酵母（乾燥）15g，於15℃～30℃，進行3～8日之第1次發酵。

此第1次發酵，液中之殘餘糖份變為1%以下，酒精度數亦為10%以下。

接著，再添加蜂蜜1.2kg，於15℃～30℃下進行5～12日之第2次發酵。

接著，在酒精度數蓄積至13%以上時將固形份分離，過濾純化後得到所求之蜂蜜酒。

所得之蜂蜜酒為殘餘糖份少、辛口之酒，為辛口之白酒口感，可於用餐時飲用之蜂蜜酒。

在此，分為二次作業（發酵），係因酵母菌增殖有受酒精度數抑制之傾向，僅一次作業的話，使初發酵糖度增高為必要的，故無法期待充分之發酵。

又，多次作業（發酵）時，如提高第1次作業之糖份，使酒精度數累積到10%以上，則第2次發酵無法期待充分發酵。

因此，考慮手續及時間，以2次作業最為適當。

〔實施例2〕

於蜂蜜中浸漬香味材料（可混合檸檬等香味材料1種或多種），萃取出此等之香味。

於萃取香味之蜂蜜中，考量由檸檬等釋出之水份，添加水分使糖度在10~20%。

進一步，將燒酒用米麴（白麴），相對於蜂蜜與水分之合計重量，添加1~10%之重量比例，同時添加清酒酵母（乾燥）後，在15℃~30℃進行3~8日之第1次發酵。

此時，可不除去檸檬等香味材料，直接進行發酵亦佳。

於此第1次發酵中，液中殘留糖份成為1%以下，酒精度數亦為10%以下。

接著，更添加第1次發酵用量1～1.5倍之蜂蜜，在15℃～30℃進行5～12日之第2次發酵。

然後，在酒精度數累積至13%以上時，進行固形物分離、過濾純化得到目的之蜂蜜酒。

所得之蜂蜜酒，為具有所添加香味材料之香味之有特色的蜂蜜酒，其口感與於酒精中浸漬入果實等香味之利口酒有明顯之不同。

五、中文發明摘要

發明之名稱：蜂蜜酒之製造方法

本發明係提供一種可製造前所未有之風味佳之辛口蜂蜜酒之方法。

本發明之蜂蜜酒之製造方法係於蜂蜜中添加燒酒用米麴及酵母後，使進行第1次發酵，於蜂蜜中預先浸漬入香味材料，使香味萃取出亦佳，而燒酒用米麴可用白麴或黑麴。

又，燒酒用米麴之重量以蜂蜜與添加之水合計重量的1～10%為佳，另外，水添加量約為使蜂蜜糖度至10～20%之量。

六、英文發明摘要

發明之名稱：

十、申請專利範圍

- 1.一種蜂蜜酒之製造方法，其特徵係於蜂蜜中添加燒酒用米麴及酵母後，使進行第1次發酵。
- 2.如申請專利範圍第1項之蜂蜜酒之製造方法，其中，於蜂蜜中預先浸漬入香味材料，使香味萃取出。
- 3.如申請專利範圍第1或2項之蜂蜜酒之製造方法，其中，燒酒用米麴為白麴或黑麴。
- 4.如申請專利範圍第1或2項之蜂蜜酒之製造方法，其中，燒酒用米麴之重量為蜂蜜與所添加水合計重量之1～10%。
- 5.如申請專利範圍第4項之蜂蜜酒之製造方法，其中，加水量係使蜂蜜之糖度成為10～20%之量。

七、指定代表圖：

(一) 本案指定代表圖為：無

(二) 本代表圖之元件符號簡單說明：

無

八、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：無