(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108865592 A
(43)申请公布日 2018.11.23

(21)申请号 201810990570.8

(22)申请日 2018.08.28

(71)申请人 黄大光
地址 454150 河南省焦作市高新区世纪大道2001号河南理工大学

(72)发明人 黄大光

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

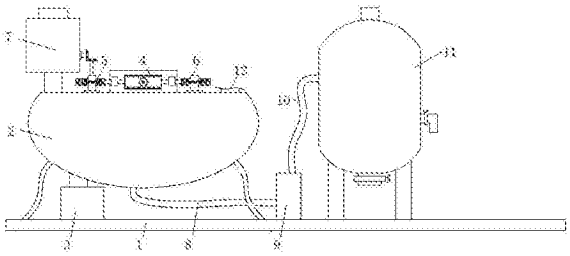
权利要求书2页 说明书6页 附图3页

(54)发明名称

一种羊奶果果酒制备设备

(57)摘要

本发明涉及羊奶果果酒制备技术领域，尤其涉及一种羊奶果果酒制备设备，包括底座，底座的顶部固定连接有酶解箱，酶解箱的顶部固定连接有变向驱动机构，变向驱动机构的两侧分别传动连接有第一加速酶解机构和第二加速酶解机构，第一加速酶解机构的顶部通过连接杆固定连接有主动伞形齿轮，主动伞形齿轮的顶部传动连接有羊奶果形变机构，羊奶果形变机构的底部与酶解箱顶部的侧面固定连接，酶解箱底部的中部通过抽料泵与发酵分离机构固定连通。本发明尤其适用于对羊奶果的进行酿造，可对羊奶果进行粉碎然后对粉碎后的羊奶果果浆与酶解液充分混合，在将酶解后的羊奶果果酒导入发酵箱进行发酵和固液分离，增加了羊奶果果酒制备的效率。



CN 108865592 A

1.一种羊奶果果酒制备设备，包括底座(1)，其特征在于：所述底座(1)的顶部固定连接有酶解箱(2)，所述酶解箱(2)底部的侧面固定连接有加热器(3)，所述加热器(3)的底部与底座(1)的顶部固定连接，所述酶解箱(2)的顶部固定连接有变向驱动机构(4)，所述变向驱动机构(4)的两侧分别传动连接有第一加速酶解机构(5)和第二加速酶解机构(6)；

所述第一加速酶解机构(5)的顶部固定连接有连接杆(13)，所述连接杆(13)的顶部固定连接有主动伞形齿轮(14)，所述主动伞形齿轮(14)的顶部传动连接有羊奶果形变机构(7)，所述羊奶果形变机构(7)的底部与酶解箱(2)顶部的侧面固定连接，所述酶解箱(2)底部的中部通过抽料管(8)固定连通有抽料泵(9)，所述抽料泵(9)的顶部通过导料管(10)与发酵分离机构(11)固定连通。

2.根据权利要求1所述的一种羊奶果果酒制备设备，其特征在于：所述变向驱动机构(4)包括固定板(401)，所述固定板(401)的底部与酶解箱(2)的顶部固定连接，所述固定板(401)的正面贯穿并通过轴承活动连接有第一转动杆(402)，所述第一转动杆(402)的一端与旋转电机(404)的输出轴固定连接，所述第一转动杆(402)远离旋转电机(404)的一端固定连接有半齿轮(403)，所述半齿轮(403)的外表面固定连接的齿牙与齿牙圈(405)内腔顶部的齿牙啮合，所述齿牙圈(405)内腔的顶部和底部均固定连接有齿牙，所述齿牙圈(405)的两侧均固定连接有移动杆(406)，所述移动杆(406)远离齿牙圈(405)的一端贯穿活动套(407)并与活动套(407)活动连接，所述活动套(407)与固定板(401)的正面固定连接，所述移动杆(406)远离齿牙圈(405)的一端固定连接有齿牙板(408)，两个所述齿牙板(408)分别与第一加速酶解机构(5)和第二加速酶解机构(6)传动连接。

3.根据权利要求2所述的一种羊奶果果酒制备设备，其特征在于：所述第一加速酶解机构(5)和第二加速酶解机构(6)的结构相同，所述第一加速酶解机构(5)和第二加速酶解机构(6)对称分布在酶解箱(2)内腔的两侧，所述第一加速酶解机构(5)包括齿轮盘(501)，所述齿轮盘(501)外表面固定连接的齿牙与齿牙板(408)正面固定连接的齿牙啮合，所述齿轮盘(501)的中部贯穿并过盈连接有第二转动杆(502)，所述第二转动杆(502)的顶部与连接杆(13)的底部固定连接，所述第二转动杆(502)的底部贯穿酶解箱(2)顶部的侧面并通过轴承与酶解箱(2)活动连接，所述第二转到杆(502)位于酶解箱(2)内腔一端的外表面固定连接有物料混合叶片(503)。

4.根据权利要求3所述的一种羊奶果果酒制备设备，其特征在于：所述羊奶果形变机构(7)包括从动伞形齿轮(701)，所述从动伞形齿轮(701)的底部与主动伞形齿轮(14)啮合，所述从动伞形齿轮(701)侧面的中部固定连接有粉碎器(702)，所述粉碎器(702)靠近粉碎箱(703)的一端贯穿粉碎箱(703)并通过轴承与粉碎箱(703)活动连接，所述粉碎箱(703)的顶部固定连接有加果管(705)，所述粉碎箱(703)的底部固定连接有进料管(704)，所述进料管(704)的底部固定连通在酶解箱(2)顶部的侧面，所述酶解箱(2)顶部远离进料管(704)的一端固定连接有进液管(12)。

5.根据权利要求4所述的一种羊奶果果酒制备设备，其特征在于：所述发酵分离机构(11)包括发酵箱(1101)，所述发酵箱(1101)侧面的顶部与导料管(10)固定连通，所述发酵箱(1101)的底部与底座(1)的顶部固定连接。

6.根据权利要求5所述的一种羊奶果果酒制备设备，其特征在于：所述发酵箱(1101)顶部的中部贯穿并固定连接有液压杆(1102)，所述液压杆(1102)的底部固定连接有挤压分离

网(1103),所述挤压分离网(1103)位于导料管(10)的上方。

7.根据权利要求6所述的一种羊奶果果酒制备设备,其特征在于:所述发酵箱(1101)的侧面固定连接有出液管(1104),所述出液管(1104)上固定连接有第一截止阀(1105),所述发酵箱(1101)底部的中部固定连接有出料管(1106),所述出料管(1106)的上固定连接有第二截止阀(1107)。

8.根据权利要求7所述的一种羊奶果果酒制备设备,其特征在于:所述挤压分离网(1103)的外表面固定连接有橡胶刮片(1108),所述橡胶刮片(1108)的外表面与挤压分离网(1103)的内壁活动连接。

9.根据权利要求8所述的一种羊奶果果酒制备设备,其特征在于:所述挤压分离网(1103)包括圆形框架(11031),所述圆形框架(11031)的内壁固定连接有连接板(11032),所述连接板(11032)的底部固定连接有分离漏网(11033),所述分离漏网(11033)与圆形框架(11031)的内壁固定连接,所述连接板(11032)的顶部与液压杆(1102)的底部固定连接,所述圆形框架(11031)的外表面与橡胶刮刀(1108)的内壁固定连接。

一种羊奶果果酒制备设备

技术领域

[0001] 本发明涉及羊奶果果酒制备技术领域，具体为一种羊奶果果酒制备设备。

背景技术

[0002] 羊奶果果实是椭圆形的，果汁酸甜很适合食用且其营养价值较高，有些农户为了增加羊奶果的储藏时间，一般会将羊奶果酿成果酒，羊奶果酿酒的方法一般是对羊奶果进行粉碎，将粉碎后的羊奶果放置在酶解箱内添加相应的酶解液，然后充分混合，导入发酵箱内部进行发酵直至果酒制备完成将果汁与果酒进行分离，但是现有的对羊奶果进行酿造的设备大多是民间小作坊的简易设备，制备的效率较低。

发明内容

[0003] (一)解决的技术问题

[0004] 针对现有技术的不足，本发明提供了一种羊奶果果酒制备设备，解决了现有的对羊奶果进行酿造的设备大多是民间小作坊的简易设备，制备的效率较低的问题。

[0005] (二)技术方案

[0006] 为实现以上目的，本发明通过以下技术方案予以实现：一种羊奶果果酒制备设备，包括底座，所述底座的顶部固定连接有酶解箱，所述酶解箱底部的侧面固定连接有加热器，所述加热器的底部与底座的顶部固定连接，所述酶解箱的顶部固定连接有变向驱动机构，所述变向驱动机构的两侧分别传动连接有第一加速酶解机构和第二加速酶解机构。

[0007] 所述第一加速酶解机构的顶部固定连接有连接杆，所述连接杆的顶部固定连接有主动伞形齿轮，所述主动伞形齿轮的顶部传动连接有羊奶果形变机构，所述羊奶果形变机构的底部与酶解箱顶部的侧面固定连接，所述酶解箱底部的中部通过抽料管固定连通有抽料泵，所述抽料泵的顶部通过导料管与发酵分离机构固定连通。

[0008] 优选的，所述变向驱动机构包括固定板，所述固定板的底部与酶解箱的顶部固定连接，所述固定板的正面贯穿并通过轴承活动连接有第一转动杆，所述第一转动杆的一端与旋转电机的输出轴固定连接，所述第一转动杆远离旋转电机的一端固定连接有半齿轮，所述半齿轮的外表面固定连接的齿牙与齿牙圈内腔顶部的齿牙啮合，所述齿牙圈内腔的顶部和底部均固定连接有齿牙，所述齿牙圈的两侧均固定连接有移动杆，所述移动杆远离齿牙圈的一端贯穿活动套并与活动套活动连接，所述活动套与固定板的正面固定连接，所述移动杆远离齿牙圈的一端固定连接有齿牙板，两个所述齿牙板分别与第一加速酶解机构和第二加速酶解机构传动连接。

[0009] 优选的，所述第一加速酶解机构和第二加速酶解机构的结构相同，所述第一加速酶解机构和第二加速酶解机构对称分布在酶解箱内腔的两侧，所述第一加速酶解机构包括齿轮盘，所述齿轮盘外表面固定连接的齿牙与齿牙板正面固定连接的齿牙啮合，所述齿轮盘的中部贯穿并过盈连接有第二转动杆，所述第二转动杆的顶部与连接杆的底部固定连接，所述第二转动杆的底部贯穿酶解箱顶部的侧面并通过轴承与酶解箱活动连接，所述第

二转到杆位于酶解箱内腔一端的外表面固定连接有物料混合叶片。

[0010] 优选的，所述羊奶果形变机构包括从动伞形齿轮，所述从动伞形齿轮的底部与主动伞形齿轮啮合，所述从动伞形齿轮侧面的中部固定连接有粉碎器，所述粉碎器靠近粉碎箱的一端贯穿粉碎箱并通过轴承与粉碎箱活动连接，所述粉碎箱的顶部固定连接有加果管，所述粉碎箱的底部固定连接有进料管，所述进料管的底部固定连通在酶解箱顶部的侧面，所述酶解箱顶部远离进料管的一端固定连接有进液管。

[0011] 优选的，所述发酵分离机构包括发酵箱，所述发酵箱侧面的顶部与导料管固定连通，所述发酵箱的底部与底座的顶部固定连接。

[0012] 优选的，所述发酵箱顶部的中部贯穿并固定连接有液压杆，所述液压杆的底部固定连接有挤压分离网，所述挤压分离网位于导料管的上方。

[0013] 优选的，所述发酵箱的侧面固定连接有出液管，所述出液管上固定连接有第一截止阀，所述发酵箱底部的中部固定连接有出料管，所述出料管的上固定连接有第二截止阀。

[0014] 优选的，所述挤压分离网的外表面固定连接有橡胶刮片，所述橡胶刮片的外表面与挤压分离网的内壁活动连接。

[0015] 优选的，所述挤压分离网包括圆形框架，所述圆形框架的内壁固定连接有连接板，所述连接板的底部固定连接有分离漏网，所述分离漏网与圆形框架的内壁固定连接，所述连接板的顶部与液压杆的底部固定连接，所述圆形框架的外表面与橡胶刮刀的内壁固定连接。

[0016] (三)有益效果

[0017] 由上述对本发明的描述可知，与现有技术相比，本发明具备以下有益效果：

[0018] (1)、本发明尤其适用于对羊奶果的进行酿造，可对羊奶果进行粉碎然后对粉碎后的羊奶果果浆与酶解液充分混合，在将酶解后的羊奶果果酒导入发酵箱进行发酵和固液分离，经过一系列的机械设备制备增加了羊奶果果酒制备的效率，方便了对羊奶果果酒的收集，本发明适合于中型的羊奶果果酒制备加工作坊使用。

[0019] (2)、本发明采用了对羊奶果果酒与果汁、果皮和果籽进行分离，防止果汁、果皮和果籽影响果酒的口感，因为对羊奶果进行粉碎处理，增加了羊奶果酶解的效率，增加了羊奶果果酒发酵的口感，充分利用了羊奶果自身具备的口味，相对于使用完整的羊奶果进行酿酒，营养价值更高，口感更好，制备效率更快。

[0020] (3)、本发明采用了变向驱动机构同时带动第一加速酶解机构和第二加速酶解机构对羊奶果果浆和酶解液进行充分混合，有规律的改变第一加速酶解机构和第二加速酶解机构的转动方向使酶解箱内部的果浆与溶液流动方向改变，增加了果浆与溶液混合的效率，增加了对果浆的酶解效率。

[0021] (4)、本发明采用了变向驱动机构带动羊奶果形变机构工作，方便了对羊奶果进行粉碎，使羊奶果变成果浆，使果浆与酶解液进行混合，增加了混合酶解的效率。

[0022] (5)、本发明采用了变向驱动机构同时带动第一加速酶解机构、第二加速酶解机构和羊奶果形变机构同时工作，增加了旋转电机的利用率，降低了能源消耗，降低了羊奶果粉碎和酶解的生产成本。

[0023] (6)、本发明采用了液压杆带动挤压分离网下降，使挤压分离网对发酵后的羊奶果果酒中的果酒与果汁、果皮和果籽进行分离，使果汁、果皮和果籽被挤压分离网带动下移与

果酒分离，方便了对果酒的收集，防止在收集果酒时果汁、果皮和果籽浸泡在果酒的内部影响果酒制备的口感。

[0024] (7)、本发明采用了出液管方便了对果酒的导出，方便了对果酒的收集，通过出料管方便了对果汁、果皮和果籽的出料与收集。

[0025] (8)、本发明采用了圆形框架和连接板方便了对分离漏网的支撑固定，防止分离漏网在对果酒与果汁、果皮和果籽进行分离时发生形变或破损影响对果酒与果汁、果皮和果籽的分离，增加了分离漏网的使用寿命，并防止了分离漏网发生形变影响橡胶刮片与发酵箱的内壁贴合，增加了对果酒与果汁、果皮和果籽的分离的精度。

[0026] (9)、本发明采用了橡胶刮刀随着挤压分离网下降而下移，方便了橡胶刮刀对依附在发酵箱内壁上的果汁、果皮和果籽的清理。

附图说明

[0027] 图1为本发明的结构示意图；

[0028] 图2为本发明图1中变向驱动机构的结构示意图；

[0029] 图3为本发明图2中固定板的俯视结构示意图；

[0030] 图4为本发明图1中发酵分离机构的结构示意图；

[0031] 图5为本发明4中挤压分离网的俯视结构示意图。

[0032] 图中：1底座、2酶解箱、3加热器、4变向驱动机构、401固定板、402第一转动杆、403半齿轮、404旋转电机、405齿牙圈、406移动杆、407活动套、408齿牙板、5第一加速酶解机构、501齿轮盘、502第二转动杆、503物料混合叶片、6第二加速酶机构、7羊奶果形变机构、701从动伞形齿轮、702粉碎器、703粉碎箱、704进料管、705加果管、8抽料管、9抽料泵、10导料管、11发酵分离机构、1101发酵箱、1102液压杆、1103挤压分离网、11031圆形框架、11032连接板、11033分离漏网、1104出液管、1105第一截止阀、1106出料管、1107第二截止阀、1108橡胶刮片、12进液管、13连接杆、14主动伞形齿轮。

具体实施方式

[0033] 下面将结合本发明实施例中的附图，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0034] 请参阅图1-5，本发明提供一种技术方案：一种羊奶果果酒制备设备，包括底座1，底座1的顶部固定连接有酶解箱2，酶解箱2底部的侧面固定连接有加热器3，加热器3的底部与底座1的顶部固定连接，酶解箱2的顶部固定连接有变向驱动机构4，变向驱动机构4的两侧分别传动连接有第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6。

[0035] 变向驱动机构4包括固定板401，固定板401的底部与酶解箱2的顶部固定连接，固定板401的正面贯穿并通过轴承活动连接有第一转动杆402，第一转动杆402的一端与旋转电机404的输出轴固定连接，第一转动杆402远离旋转电机404的一端固定连接有半齿轮403，半齿轮403的外表面固定连接的齿牙与齿牙圈405内腔顶部的齿牙啮合，齿牙圈405内腔的顶部和底部均固定连接有齿牙，齿牙圈405的两侧均固定连接有移动杆406，移动杆406

远离齿牙圈405的一端贯穿活动套407并与活动套407活动连接，活动套407与固定板401的正面固定连接，移动杆406远离齿牙圈405的一端固定连接有齿牙板408，两个齿牙板408分别与第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6传动连接。

[0036] 第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6的结构相同，第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6对称分布在酶解箱2内腔的两侧，第一加速酶解机构5包括齿轮盘501，齿轮盘501外表面固定连接的齿牙与齿牙板408正面固定连接的齿牙啮合，齿轮盘501的中部贯穿并过盈连接有第二转动杆502，第二转动杆502的顶部与连接杆13的底部固定连接，第二转动杆502的底部贯穿酶解箱2顶部的侧面并通过轴承与酶解箱2活动连接，第二转到杆502位于酶解箱2内腔一端的外表面固定连接有物料混合叶片503。

[0037] 采用了变向驱动机构4同时带动第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6对羊奶果果浆和酶解液进行充分混合，有规律的改变第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6的转动方向使酶解箱2内部的果浆与溶液流动方向改变，增加了果浆与溶液混合的效率，增加了对果浆的酶解效率。

[0038] 第一加速酶解机构5的顶部固定连接有连接杆13，连接杆13的顶部固定连接有主动伞形齿轮14，主动伞形齿轮14的顶部传动连接有羊奶果形变机构7，羊奶果形变机构7的底部与酶解箱2顶部的侧面固定连接。

[0039] 酶解箱2底部的中部通过抽料管8固定连通有抽料泵9，抽料泵9的顶部通过导料管10与发酵分离机构11固定连通。

[0040] 羊奶果形变机构7包括从动伞形齿轮701，从动伞形齿轮701的底部与主动伞形齿轮14啮合，从动伞形齿轮701侧面的中部固定连接有粉碎器702，粉碎器702靠近粉碎箱703的一端贯穿粉碎箱703并通过轴承与粉碎箱703活动连接，粉碎箱703的顶部固定连接有加果管705，粉碎箱703的底部固定连接有进料管704，进料管704的底部固定连通在酶解箱2顶部的侧面，酶解箱2顶部远离进料管704的一端固定连接有进液管12。

[0041] 采用了变向驱动机构4带动羊奶果形变机构7工作，方便了对羊奶果进行粉碎，使羊奶果变成果浆，使果浆与酶解液进行混合，增加了混合酶解的效率。

[0042] 采用了变向驱动机构4同时带动第一加速酶解机构5、第二加速酶解机构6和羊奶果形变机构7同时工作，增加了旋转电机404的利用率，降低了能源消耗，降低了羊奶果粉碎和酶解的生产成本。

[0043] 发酵分离机构11包括发酵箱1101，发酵箱1101侧面的顶部与导料管10固定连通，发酵箱1101的底部与底座1的顶部固定连接，发酵箱1101顶部的中部贯穿并固定连接有液压杆1102，液压杆1102的底部固定连接有挤压分离网1103，挤压分离网1103位于导料管10的上方。

[0044] 采用了液压杆1102带动挤压分离网1103下降，使挤压分离网1103对发酵后的羊奶果果酒中的果酒与果汁、果皮和果籽进行分离，使果汁、果皮和果籽被挤压分离网1103带动下移与果酒分离，方便了对果酒的收集，防止在收集果酒时果汁、果皮和果籽浸泡在果酒的内部影响果酒制备的口感。

[0045] 挤压分离网1103包括圆形框架11031，圆形框架11031的内壁固定连接有连接板11032，连接板11032的底部固定连接有分离漏网11033，分离漏网11033与圆形框架11031的内壁固定连接，连接板11032的顶部与液压杆1102的底部固定连接，圆形框架11031的外表

面与橡胶刮刀1108的内壁固定连接。

[0046] 采用了圆形框架11031和连接板11032方便了对分离漏网11033的支撑固定，防止分离漏网11033在对果酒与果汁、果皮和果籽进行分离时发生形变或破损影响对果酒与果汁、果皮和果籽的分离，增加了分离漏网11033的使用寿命，并防止了分离漏网11033发生形变影响橡胶刮片1108与发酵箱1101的内壁贴合，增加了对果酒与果汁、果皮和果籽的分离的精度。

[0047] 挤压分离网1103的外表面固定连接有橡胶刮片1108，橡胶刮片1108的外表面与挤压分离网1103的内壁活动连接。

[0048] 采用了橡胶刮刀1108随着挤压分离网1103下降而下移，方便了橡胶刮刀1108对依附在发酵箱1101内壁上的果汁、果皮和果籽的清理。

[0049] 发酵箱1101的侧面固定连接有出液管1104，出液管1104上固定连接有第一截止阀1105，发酵箱1101底部的中部固定连接有出料管1106，出料管1106的上固定连接有第二截止阀1107，采用了出液管1104方便了对果酒的导出，方便了对果酒的收集，通过出料管1106方便了对果汁、果皮和果籽的出料与收集。

[0050] 本发明尤其适用于对羊奶果的进行酿造，可对羊奶果进行粉碎然后对粉碎后的羊奶果果浆与酶解液充分混合，在将酶解后的羊奶果果酒导入发酵箱进行发酵和固液分离，经过一系列的机械设备制备增加了羊奶果果酒制备的效率，方便了对羊奶果果酒的收集，本发明适合于中型的羊奶果果酒制备加工作坊使用。

[0051] 本发明采用了对羊奶果果酒与果汁、果皮和果籽进行分离，防止果汁、果皮和果籽影响果酒的口感，因为对羊奶果进行粉碎处理，增加了羊奶果酶解的效率，增加了羊奶果果酒发酵的口感，充分利用了羊奶果自身具备的口味，相对于使用完整的羊奶果进行酿酒，营养价值更高，口感更好，制备效率更快。

[0052] 本发明可在酶解箱2的底部通过多个抽料泵9与多个发酵分离机构11连接，增加了酶解箱2的利用率。

[0053] 该文中出现的电器元件均与外界的主控器及220V市电电连接，并且主控器可为计算机等起到控制的常规已知设备。

[0054] 工作原理：当需要对羊奶果进行酿酒时，可先对羊奶果进行挑选、清洗和蒸汽杀青，然后将杀青后的羊奶果经加果管8导入粉碎箱703的内部，控制旋转电机4045转动使半齿轮403带动齿牙圈405左右移动，使移动杆406带动齿牙板408左右移动，带动第一齿轮盘501转动使第二转动杆502带动物料混合叶片503对经进料管704导入酶解箱2内部的果浆和经进液管12添加的酶解液进行充分混合，因为齿牙板408做往复左右运动，所以第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6在齿牙板408移动方向发生变化时，自身转动方向也会发生变化，增加了果浆与酶解液混合的效率。

[0055] 当果浆与酶解液混合完成后，开启抽料泵9通过抽料管8将酶解箱2中的果浆与酶解液混合物经导料管10导入发酵箱1101的内部进行沉淀，当沉淀一定时间后，控制液压杆1102下压带动挤压分离网1103向下移动，使挤压分离网1103带动发酵箱1101内腔中的果皮、果汁和果籽向下移动与过就分离，当挤压分离网1103下移到出液管1104的下方时，停止液压杆1102的工作，打开第一截止阀1105将果酒从出液管1104导出，当果酒导出完成后开启第二截止阀1107将果皮、果汁和果籽从出料管1106中导出发酵箱1101，制备完成。

[0056] 综上所述：本发明尤其适用于对羊奶果的进行酿造，可对羊奶果进行粉碎然后对粉碎后的羊奶果果浆与酶解液充分混合，在将酶解后的羊奶果果酒导入发酵箱进行发酵和固液分离，经过一系列的机械设备制备增加了羊奶果果酒制备的效率，方便了对羊奶果果酒的收集，本发明适合于中型的羊奶果果酒制备加工作坊使用。

[0057] 采用了对羊奶果果酒与果汁、果皮和果籽进行分离，防止果汁、果皮和果籽影响果酒的口感，因为对羊奶果进行粉碎处理，增加了羊奶果酶解的效率，增加了羊奶果果酒发酵的口感，充分利用了羊奶果自身具备的口味，相对于使用完整的羊奶果进行酿酒，营养价值更高，口感更好，制备效率更快。

[0058] 采用了变向驱动机构4同时带动第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6对羊奶果果浆和酶解液进行充分混合，有规律的改变第一加速酶解机构5和第二加速酶解机构6的转动方向使酶解箱2内部的果浆与溶液流动方向改变，增加了果浆与溶液混合的效率，增加了对果浆的酶解效率。

[0059] 采用了变向驱动机构4带动羊奶果形变机构7工作，方便了对羊奶果进行粉碎，使羊奶果变成果浆，使果浆与酶解液进行混合，增加了混合酶解的效率。

[0060] 采用了变向驱动机构4同时带动第一加速酶解机构5、第二加速酶解机构6和羊奶果形变机构7同时工作，增加了旋转电机404的利用率，降低了能源消耗，降低了羊奶果粉碎和酶解的生产成本。

[0061] 采用了液压杆1102带动挤压分离网1103下降，使挤压分离网1103对发酵后的羊奶果果酒中的果酒与果汁、果皮和果籽进行分离，使果汁、果皮和果籽被挤压分离网1103带动下移与果酒分离，方便了对果酒的收集，防止在收集果酒时果汁、果皮和果籽浸泡在果酒的内部影响果酒制备的口感。

[0062] 采用了出液管1104方便了对果酒的导出，方便了对果酒的收集，通过出料管1106方便了对果汁、果皮和果籽的出料与收集。

[0063] 采用了圆形框架11031和连接板11032方便了对分离漏网11033的支撑固定，防止分离漏网11033在对果酒与果汁、果皮和果籽进行分离时发生形变或破损影响对果酒与果汁、果皮和果籽的分离，增加了分离漏网11033的使用寿命，并防止了分离漏网11033发生形变影响橡胶刮片1108与发酵箱1101的内壁贴合，增加了对果酒与果汁、果皮和果籽的分离的精度。

[0064] 采用了橡胶刮刀1108随着挤压分离网1103下降而下移，方便了橡胶刮刀1108对依附在发酵箱1101内壁上的果汁、果皮和果籽的清理。

[0065] 以上对本发明所提供的羊奶果果酒制备设备进行了详细介绍。本发明应用了具体个例对本发明的原理及实施方式进行了阐述，以上实施例的说明只是用于帮助理解本发明的方法及其核心思想。应当指出，对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明原理的前提下，还可以对本发明进行若干改进和修饰，这些改进和修饰也落入本发明权利要求的保护范围内。

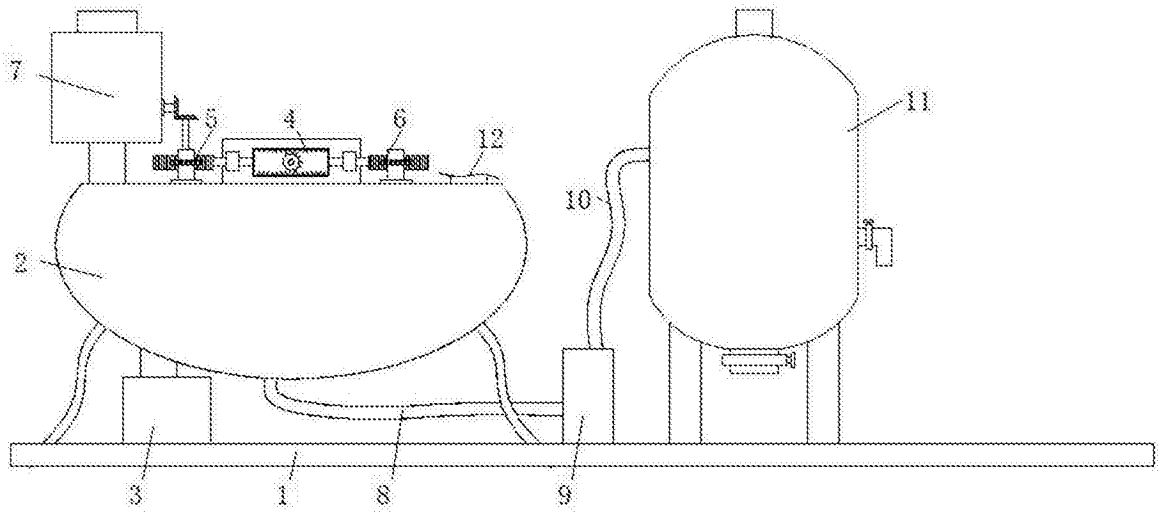

7
5
4
6
12
11
10
2
3
1
8
9

图1

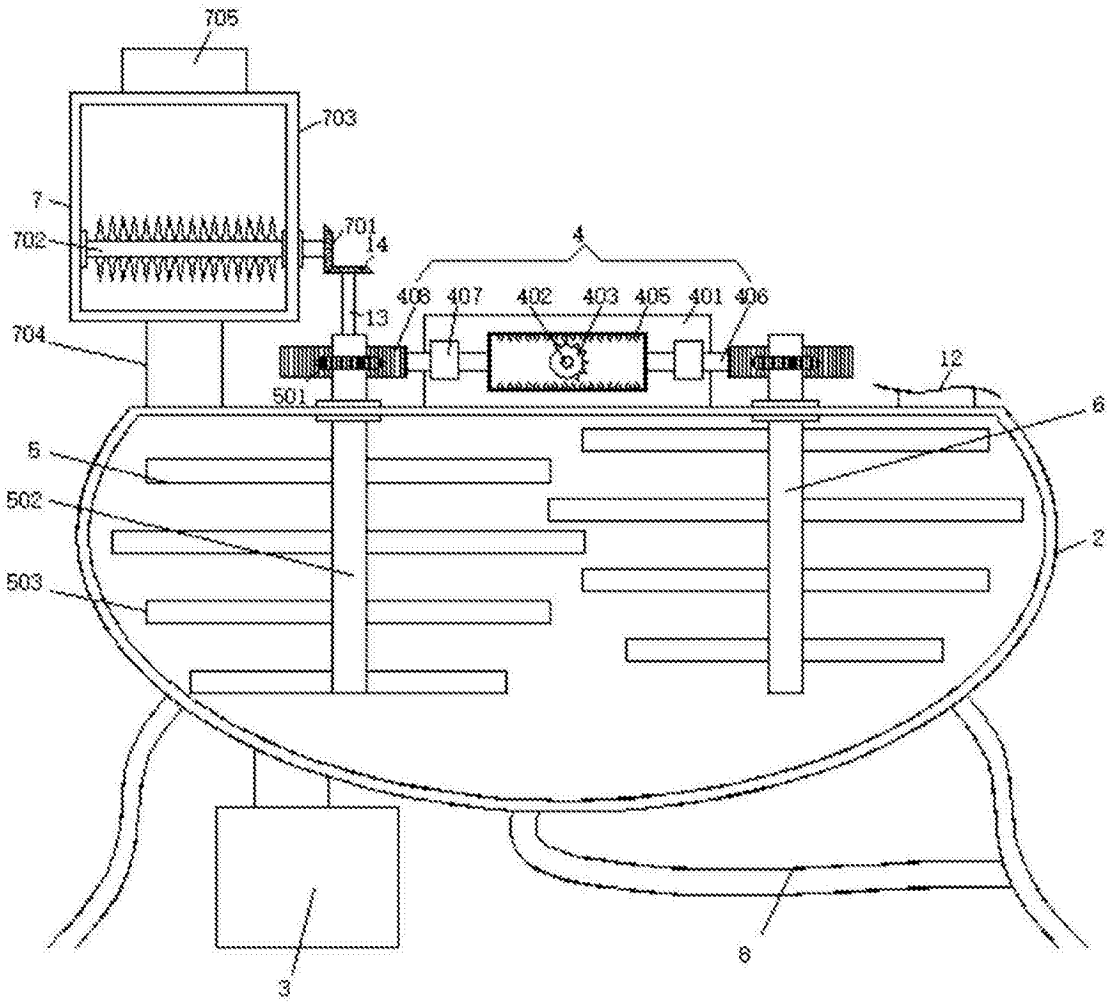

705
703
7
702
701
14
4
406
407
402
403
405
401
406
13
704
12
501
6
5
502
2
503
3
8

图2

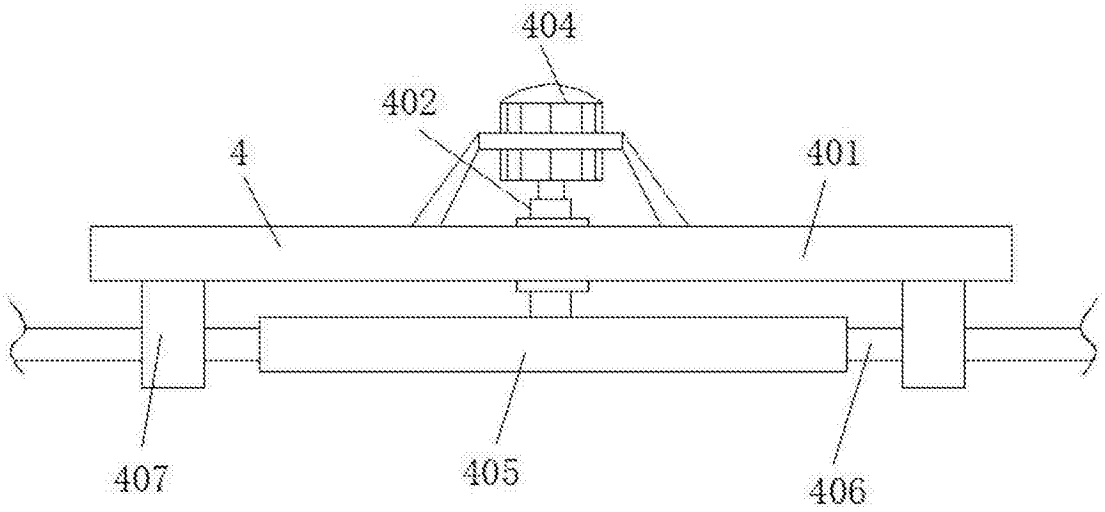

404
402
4
401
407
405
406

图3

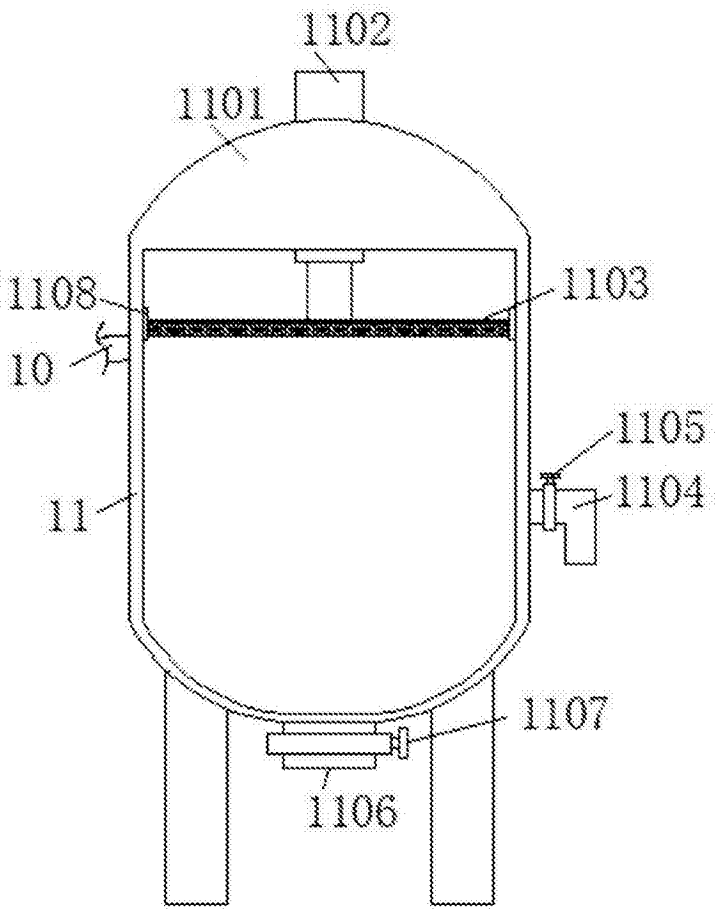

1102
1101
1108
1103
10
1105
1104
11
1107
1106

图4

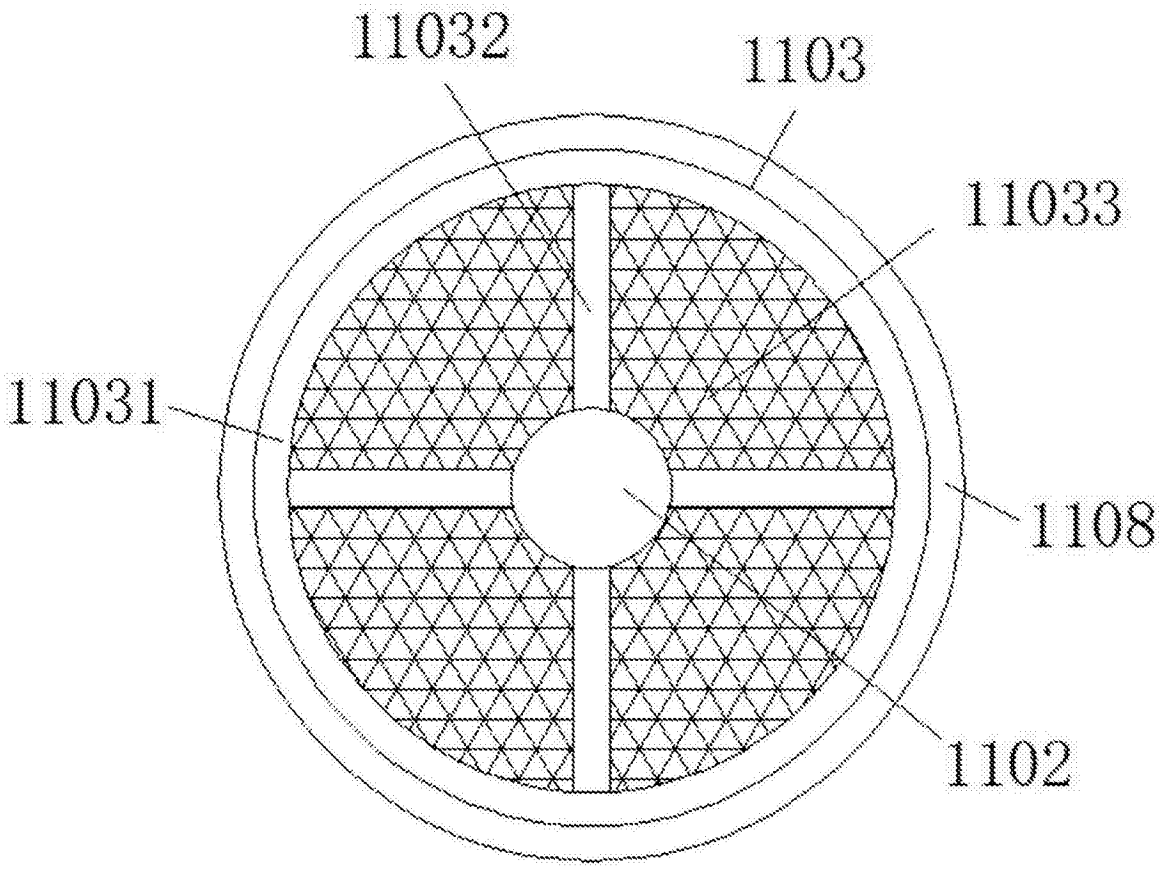


图5