

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 98126764.5

[43]公开日 2000年7月5日

[11]公开号 CN 1258732A

[22]申请日 1998.12.31 [21]申请号 98126764.5

[71]申请人 江西酒厂有限责任公司
地址 344700 江西省南城县东坝下路 71 号

[72]发明人 潘卫东 陈少林 胡长好
余小明 李建文

[74]专利代理机构 江西省专利事务所
代理人 李卫东

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 果汁黄酒的酿制方法

[57]摘要

本发明为一种果汁黄酒的制作方法,采用优质糯米经过蒸熟,淋冷,配以小曲药发酵,再取前酵醪液加入鲜果汁二次发酵,并利用密闭高温瞬间杀菌,再经地下池窖储存两年以上,精细过滤即得酒质橙黄的果汁黄酒。该酒既保留了果汁与黄酒的丰富营养成分又具有果酒与黄酒的独特风味,常饮可以养颜美容,延年益寿。

ISSN 1008-4274



权 利 要 求 书

1. 一种果汁黄酒的制作方法，其特征在于：

(1) 糯米洗净浸泡4~8小时后，在压力为 $0.2 \times 10^4 \text{Pa}$ 条件下蒸熟，淋冷却至 20°C ~ 26°C ，按重量百分比0.24~0.3%配以小曲药，然后入缸发酵50~80小时；

(2) 取发酵好的前酵醪液加入鲜果汁二次发酵，果汁与醪液重量比例为1.1~3:5~7，发酵时间为40~55小时，温度为 28°C ~ 32°C ；

(3) 利用密闭高温瞬间杀菌，温度为 90°C ~ 95°C ；

(4) 酒体熟化采用地下池窖，常温储存两年以上，精细过滤后即得酒质橙黄的果汁黄酒。

说明书

果汁黄酒的酿制方法

本发明属于一种食品的制作方法，特别是一种果汁黄酒的酿制方法。

黄酒是我国传统特产，果酒也是一种日常饮用的酒类。近来人们尝试生产一种果酒与米酒混合的酒类，如中国专利95年1月25日公告号为1097799的“一种红果开胃酒的制法”，其制作工艺不能充分保留鲜果汁的丰富营养成分。

本发明的目的就是提供一种能使黄酒中所含多种人体必需的氨基酸与鲜果汁中的丰富营养成分充分缔合并保持果汁与黄酒原有风味的果汁黄酒的酿制方法。

本发明的目的是按以下酿制工艺达到的：

本发明的果汁黄酒由糯米蒸熟加曲药发酵，取前酵母液加入果汁进行二次发酵，然后采用瞬间杀菌，储存等工序取得，其具体工艺如下：

1. 糯米洗净浸泡4~8小时后，在压力为 $0.2 \times 10^5 \text{Pa}$ 条件下蒸熟，再冷却至 $20^\circ\text{C} \sim 26^\circ\text{C}$ ，按重量百分比0.24%~0.3%配以小曲药，然后入缸发酵50~80小时；

2. 取发酵好的前酵母液加入鲜果汁二次发酵，鲜果经筛选、清洗、破碎后取得果汁，果汁与酵母液重量比例为1.7~3:5~7，利用自身酵母进行40~55小时后期发酵，后期温度为 $28^\circ\text{C} \sim 32^\circ\text{C}$ ，经过后期发酵，使甜酒酵母液分子与果汁营养成分充分缔合，逐步形成黄酒香与果汁香并存的独特风格；

3. 利用密闭高温瞬间杀菌，温度为 $90^\circ\text{C} \sim 95^\circ\text{C}$ ，可以保护产品中多种氨基酸和维生素等有益人体健康的成份不变性，同时稳定酒质；

4. 酒体熟化采用地下池窖，常温储存两年以上，精细过滤后酒质橙黄，晶亮透明。

本发明果汁黄酒的生产工艺，既使传统黄酒工艺发扬光大，又克服了果酒工艺的不足。本发明生产出的果汁黄酒保持了黄酒与果汁的原有风味和营养成分，酒体橙黄，晶亮透明，甜酸适中，具有调节人体机能之功效，常饮它可以养颜美容，延年益寿。

下面结合实施例对本发明作进一步描述：

实施例1：

选取颗粒饱满糯米，洗净浸泡(冬季8小时)，蒸熟(压力为 $0.2 \times 10^5 \text{Pa}$)，冷却



到 26°C ，按重量比 0.24% 配以特制小曲药，再入缸发酵50小时，取前期醪液(酒度 $>12\%$ ，糖度 $>15\%$ ，酸 $<0.45\text{g}/100\text{ml}$)，再加入鲜果汁，果汁与前期醪液比例为 $1.7:5$ ，再进行二次发酵55小时，温度控制在 32°C ，使前期醪液的酒、酸、糖分子与果汁有效成份充分缔合，然后在 90°C 的密闭高温下瞬间杀菌，采用地窖储存6个月，经过精滤后得橙黄晶亮营养型果汁黄酒。

实施例2:

选取颗粒饱满糯米，洗净浸泡(冬季8小时)，蒸熟(压力为 $0.2 \times 10^4\text{Pa}$)，冷却到 26°C ，按重量比 0.30% 加入特制小曲药，再入缸发酵80小时，取前期醪液(酒度 $>14\%$ ，糖度 $>10\%$ ，酸 $<0.58/100\text{ml}$)，再加入鲜果汁，果汁与前期醪液比例为 $3:7$ ，再进行二次发酵40小时，温度为 28°C ，使前期醪液中的酒、酸、糖分子与果汁有效成份充分缔合，然后在密闭、高温 95°C 下进行瞬间杀菌，再采用地窖储存6个月，经过精滤即得橙黄晶亮营养型果汁黄酒。

实施例3:

采用麻菇银珠糯米(淀粉含量 $>72\%$)，吸取山中优质矿泉水，浸泡8小时，按重量百分比 0.27% 配以特制小曲药，发酵60小时，取前期醪液(酒度 $>12\%$ ，糖度 $>10\%$ ，酸度 $<0.48/100\text{ml}$)，加入野生猕猴桃鲜果汁，果汁与醪液重量比为 $1:3$ ，进行二次发酵，二次发酵时间为48小时，温度控制在为 $28^{\circ}\text{C} \sim 32^{\circ}\text{C}$ 之间，使前期醪液中的酒、酸、糖分子与果汁有效成份充分缔合，形成一种黄酒香与果汁香兼而有之的特殊风味，然后采用密闭、高温 $91^{\circ}\text{C} \sim 93^{\circ}\text{C}$ 下进行瞬间杀菌，再采用地窖储存两年以上，通过精滤即得果汁黄酒“麻菇玉液”。经江西省食品质量监督检验站1998年9月29日检测结果为：酒度(20°C)为 14.4 ，总酸为 $0.498/100\text{ml}$ ，糖份为 $108/100\text{ml}$ ， SO_2 残留量为 $0.034\text{g}/\text{kg}$ ，细菌总数 <10 个/ ml ，大肠菌群 $<3\text{NPM}/100\text{ml}$ 。均符合标准。