



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109677752 A

(43)申请公布日 2019.04.26

(21)申请号 201910085990.6

(22)申请日 2019.01.29

(71)申请人 贵州诠释纯粮酒有限公司

地址 550000 贵州省贵阳市观山湖区诚信
北路81号大西南富力中心第A3栋1单
元12层2号房

(72)发明人 李世波

(74)专利代理机构 北京天盾知识产权代理有限
公司 11421

代理人 胡凯

(51)Int.Cl.

B65D 23/00(2006.01)

B65D 85/72(2006.01)

B65D 51/28(2006.01)

B09B 3/00(2006.01)

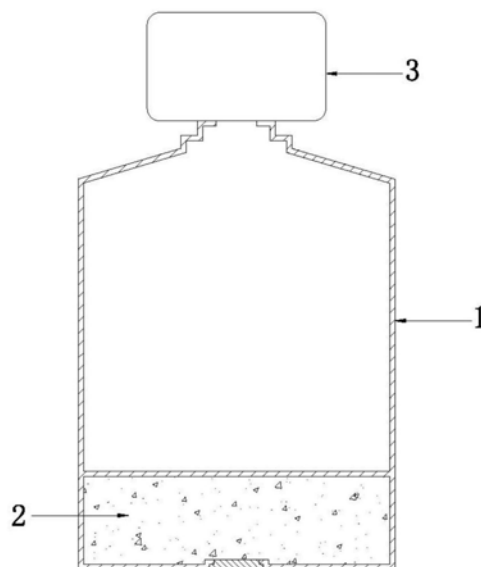
权利要求书1页 说明书4页 附图7页

(54)发明名称

酿酒副产物资源化利用方法

(57)摘要

本发明公开了一种酿酒副产物资源化利用方法,其包括以下步骤:将酿酒副产物进行干燥处理;在酒瓶或酒盖上设置透明或半透明的容置腔;通过容置腔的开口装入酿酒副产物,并对该开口进行封口处理;往酒瓶装入酒液,对酒瓶的瓶口进行封口处理,制得带有酿酒副产物的酒产品,使得酿酒副产物大部分被回收再利用,减少了资源的浪费,也减少了酿酒副产物因量大并集中而造成的土壤污染,利于环保,对环境友好。在对采用本发明酿酒副产物资源化利用方法获得的酒产品进行销售或展示时,可以让消费者无需亲临酒厂的酿造车间便可以透过酒瓶或瓶盖直观真实地看到酿酒副产物,利于增加消费者对酒酿造知识的了解,提升对酒文化的认知程度,促进酒文化的推广。



1. 一种酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,其包括以下步骤:

(1) 将酿酒副产物进行干燥处理;

(2) 在酒瓶上至少设置一个透明或半透明的容置腔,该容置腔具有与外界空间相连通的开口;

(3) 通过所述开口将酿酒副产物装入容置腔内,对所述开口进行封口处理;

(4) 往酒瓶装入酒液,对酒瓶的瓶口进行封口处理;

(5) 制得带有酿酒副产物的酒产品,对该酒产品进行储存、展示或销售,实现酿酒副产物的资源化利用;

所述步骤(1)、(2)不具有先后顺序,所述步骤(3)、(4)不具有先后顺序。

2. 根据权利要求1所述的酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,所述酿酒副产物为酿酒的全部副产物。

3. 根据权利要求1所述的酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,所述酿酒副产物为从酿酒的全部副产物中精选出来的代表性部分副产物。

4. 根据权利要求1所述的酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,所述酿酒副产物为从酿酒的全部副产物中精选出来的高粱颗粒物。

5. 一种酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,其包括以下步骤:

(1) 将酿酒副产物进行干燥处理;

(2) 在瓶盖上至少设置一个透明或半透明的容置腔,该容置腔具有与外界空间相连通的开口;

(3) 通过所述开口将酿酒副产物装入容置腔内,对所述开口进行封口处理;

(4) 往酒瓶装入酒液,通过所述瓶盖对该酒瓶的瓶口进行密封;

(5) 制得带有酿酒副产物的酒产品,对该酒产品进行储存、展示或销售,实现酿酒副产物的资源化利用;

所述步骤(1)、(2)不具有先后顺序,所述步骤(3)、(4)不具有先后顺序。

6. 根据权利要求5所述的酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,所述酿酒副产物为酿酒的全部副产物。

7. 根据权利要求5所述的酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,所述酿酒副产物为从酿酒的全部副产物中精选出来的代表性部分副产物。

8. 根据权利要求5所述的酿酒副产物资源化利用方法,其特征在于,所述酿酒副产物为从酿酒的全部副产物中精选出来的高粱颗粒物。

酿酒副产物资源化利用方法

技术领域

[0001] 本发明属于酿酒副产物处理技术领域,具体涉及一种酿酒副产物资源化利用方法。

背景技术

[0002] 众所周知,在酿酒过程中,会产生一定的废弃物,该废弃物统称为酿酒副产物。在土壤中添加少量的酿酒副产物,土壤的钾、磷、氮及有机质的含量显著增加,可以提高土壤肥力。但在土壤中过量添加酿酒副产物,酿酒副产物中的有毒成分占比过多又会对土壤质量造成不利影响,对土壤造成了污染。据统计,我国年产酿酒副产物达数千万吨,量大并集中。如果不加以处理,不仅浪费了资源,也对土壤造成了污染。在公开的技术中,有将粮食性酿酒副产物经提取、过筛、静置、调制得到无酒精和酒精系列饮料,但因经济效益不明显,使得酿酒副产物的现状依然未得到更好的解决。

发明内容

[0003] 针对上述的不足,本发明目的在于,提供一种能使酿酒副产物进行回收再利用,减少了资源的浪费,也减少了酿酒副产物因量大并集中而造成的土壤污染,利于环保,对环境友好的酿酒副产物资源化利用方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明所提供的技术方案是:

[0005] 一种酿酒副产物资源化利用方法,其包括以下步骤:

[0006] (1) 将酿酒副产物进行干燥处理;

[0007] (2) 在酒瓶上至少设置一个透明或半透明的容置腔,该容置腔具有与外界空间相连通的开口;

[0008] (3) 通过所述开口将酿酒副产物装入容置腔内,对所述开口进行封口处理;

[0009] (4) 往酒瓶装入酒液,对酒瓶的瓶口进行封口处理;

[0010] (5) 制得带有酿酒副产物的酒产品,使得酿酒副产物大部分被回收再利用,减少了资源的浪费,也减少了酿酒副产物因量大并集中而造成的土壤污染,利于环保,对环境友好,在对该酒产品进行储存、展示或销售时,让消费者无需亲临酒厂的酿造车间便可以透过酒瓶或瓶盖直观真实地看到酿酒副产物,利于增加消费者对酒酿造知识的了解,提升对酒文化的认知程度,促进酒文化的推广;

[0011] 所述步骤(1)、(2)不具有先后顺序,所述步骤(3)、(4)不具有先后顺序。

[0012] 一种酿酒副产物资源化利用方法,其包括以下步骤:

[0013] (1) 将酿酒副产物进行干燥处理;

[0014] (2) 在瓶盖上至少设置一个透明或半透明的容置腔,该容置腔具有与外界空间相连通的开口;

[0015] (3) 通过所述开口将酿酒副产物装入容置腔内,对所述开口进行封口处理;

[0016] (4) 往酒瓶装入酒液,通过所述瓶盖对该酒瓶的瓶口进行密封;

[0017] (5) 制得带有酿酒副产物的酒产品,使得酿酒副产物大部分被回收再利用,减少了资源的浪费,也减少了酿酒副产物因量大并集中而造成的土壤污染,利于环保,对环境友好,在对该酒产品进行储存、展示或销售时,让消费者无需亲临酒厂的酿造车间便可以透过酒瓶或瓶盖直观真实地看到酿酒副产物,利于增加消费者对酒酿造知识的了解,提升对酒文化的认知程度,促进酒文化的推广;

[0018] 所述步骤(1)、(2)不具有先后顺序,所述步骤(3)、(4)不具有先后顺序。

[0019] 作为本发明的一种改进,所述酿酒副产物为酿酒的全部副产物。

[0020] 作为本发明的一种改进,所述酿酒副产物为从酿酒的全部副产物中精选出来的代表性部分副产物。

[0021] 作为本发明的一种改进,所述酿酒副产物为从酿酒的全部副产物中精选出来的高粱颗粒物。

[0022] 本发明的有益效果为:本发明的酿酒副产物资源化利用方法合理,巧妙在酒瓶或瓶盖上设有用来容置酿酒副产物的容置腔,即将酿酒后的酿酒副产物装入容置腔内,然后通过一同与酒液进行储存、销售或展示,达到实现酿酒副产物资源化利用的目的。使得酿酒副产物大部分被回收再利用,减少了资源的浪费,也减少了酿酒副产物因量大并集中而造成的土壤污染,利于环保,对环境友好。在对采用本发明酿酒副产物资源化利用方法获得的酒产品进行销售或展示时,可以让消费者无需亲临酒厂的酿造车间便可以透过酒瓶或瓶盖直观真实地看到酿酒副产物,利于增加消费者对酒酿造知识的了解,提升对酒文化的认知程度,促进酒文化的推广。另外本发明步骤简单,易于实现,利于广泛推广。

[0023] 下面结合附图和实施例,对本发明作进一步说明。

附图说明

[0024] 图1是本发明实施例1中的酒产品结构示意图1。

[0025] 图2是本发明实施例1中的酒产品结构示意图2。

[0026] 图3是本发明实施例1中的酒产品结构示意图3。

[0027] 图4是本发明实施例1中的酒产品结构示意图4。

[0028] 图5是本发明实施例2中的酒产品结构示意图1。

[0029] 图6是本发明实施例2中的酒产品结构示意图2。

[0030] 图7是本发明实施例2中的酒产品结构示意图3。

具体实施方式

[0031] 实施例1:本实施例提供一种酿酒副产物资源化利用方法,其包括以下步骤:

[0032] (1) 将酿酒副产物2进行干燥处理;

[0033] (2) 在酒瓶1上至少设置一个透明或半透明的容置腔,该容置腔具有与外界空间相连通的开口;

[0034] (3) 通过所述开口将酿酒副产物2装入容置腔内,对所述开口进行封口处理;

[0035] (4) 往酒瓶1装入酒液,对酒瓶1的瓶口进行封口处理;

[0036] (5) 制得带有酿酒副产物2的酒产品,对该酒产品进行储存、展示或销售,实现酿酒副产物2的资源化利用;

[0037] 所述步骤(1)、(2)不具有先后顺序,所述步骤(3)、(4)不具有先后顺序。实际生产过程中,所述酿酒副产物2为酿酒的全部副产物。其它实施例中,该酿酒副产物2也可以为从酿酒的全部副产物中精选出来的代表性部分副产物。或者该酿酒副产物2为从酿酒的全部副产物中精选出来的高粱颗粒物。灵活性高,以满足不同的酿酒文化知识展示要求。

[0038] 具体实施过程中,参见图1,所述容置腔位于酒瓶1的底部,并对应在酒瓶1的底面上设有与该容置腔相连通的开口,该开口上设有能将其封闭的瓶塞。为提升密封效果,可以在所述开口与瓶塞的连接处设有密封胶,粘接牢固,避免出现泄露现象。

[0039] 参见图2,所述容置腔也可以位于酒瓶1的内侧壁上,且沿该瓶体的周向方向延伸,并对应在酒瓶1的侧壁上设有与该容置腔相连通的开口,该开口上设有能将其封闭的瓶塞。为提升密封效果,可以在所述开口与瓶塞的连接处设有密封胶,粘接牢固,避免出现泄露现象。

[0040] 参见图3,所述容置腔也可以位于酒瓶1的内侧壁上,且沿该酒瓶1的轴向方向延伸,并对应在酒瓶1的侧壁上设有与该容置腔相连通的开口,该开口上设有能将其封闭的瓶塞。为提升密封效果,可以在所述开口与瓶塞的连接处设有密封胶,粘接牢固,避免出现泄露现象。

[0041] 参见图4,其与实施例3基本相同,区别在于:所述容置腔数量为两个,对称设置在所述酒瓶1的内侧壁两侧位置,使得酿酒副产物2具有更好的展示效果。

[0042] 实施例2:一种酿酒副产物资源化利用方法,其包括以下步骤:

[0043] (1) 将酿酒副产物2进行干燥处理;

[0044] (2) 在瓶盖3上至少设置一个透明或半透明的容置腔,该容置腔具有与外界空间相连通的开口;

[0045] (3) 通过所述开口将酿酒副产物2装入容置腔内,对所述开口进行封口处理;

[0046] (4) 往酒瓶1装入酒液,通过所述瓶盖3对该酒瓶1的瓶口进行密封;

[0047] (5) 制得带有酿酒副产物2的酒产品,对该酒产品进行储存、展示或销售,实现酿酒副产物2的资源化利用;

[0048] 所述步骤(1)、(2)不具有先后顺序,所述步骤(3)、(4)不具有先后顺序。

[0049] 具体实施过程中,参见图5,瓶盖3包括外壳及内套壳,所述外壳的底面中心设有开口,该开口边缘翻起形成与所述内套壳外形轮廓相适配的套接部,本实施例中,该套接部朝向外壳的外面;其它实施例中,该套接部也可以朝向外壳的里面。所述内套壳设置在该套接部上并将所述开口封闭使所述外壳内形成所述的容置腔,所述内套壳的内壁上设有与酒瓶1的瓶口外螺纹相适配的内螺纹。为提升密封效果,可以在所述外壳与内套壳的连接处设有密封胶,粘接牢固,避免出现泄露现象。

[0050] 或者参见图6,所述瓶盖3包括上盖及下壳,该下壳的顶面设有与所述上盖外形轮廓相适配的开口,所述上盖盖合在该开口上使所述下壳内形成所述的容置腔;所述下壳的底面的中心位置向内凹入形成与酒瓶1的瓶口外形轮廓相适配的装配腔,该装配腔上设有与酒瓶1的瓶口外螺纹相适配的内螺纹。为提升密封效果,在所述上盖及下壳的连接处设有密封胶。粘接牢固,避免出现泄露现象。

[0051] 或者参见图7,所述瓶盖3包括外壳及内套壳,所述外壳的底面中心设有开口,所述内套壳将该开口封闭使所述外壳内形成所述的容置腔,该内套壳的中部向容置腔内凹入形

成适配腔,该适配腔的内壁上设有与酒瓶1的瓶口外螺纹相适配的内螺纹。为提升密封效果,所述外壳及内套壳的连接处设有密封胶,粘接牢固,避免出现泄露现象。

[0052] 上述实施例仅为本发明较好的实施方式,本发明不能一一列举出全部的实施方式,凡采用上述实施例之一的技术方案,或根据上述实施例所做的等同变化,均在本发明保护范围内。

[0053] 本发明的工艺简易、易于实现,将酿酒后的酿酒副产物2装入容置腔内,然后通过一同与酒液进行储存、销售或展示,达到实现酿酒副产物资源化利用的目的。使得酿酒副产物大部分被回收再利用,减少了资源的浪费,也减少了酿酒副产物因量大并集中而造成的土壤污染,利于环保,对环境友好。在对采用本发明酿酒副产物资源化利用方法获得的酒产品进行销售或展示时,可以让消费者无需亲临酒厂的酿造车间便可以透过酒瓶或瓶盖直观真实地看到酿酒副产物,利于增加消费者对酒酿造知识的了解,提升对酒文化的认知程度,促进酒文化的推广。

[0054] 根据上述说明书的揭示和教导,本发明所属领域的技术人员还可以对上述实施方式进行变更和修改。因此,本发明并不局限于上面揭示和描述的具体实施方式,对本发明的一些修改和变更也应当落入本发明的权利要求的保护范围内。此外,尽管本说明书中使用了一些特定的术语,但这些术语只是为了方便说明,并不对本发明构成任何限制,如本发明上述实施例所述,采用与其相同或相似步骤而得到的其它方法,均在本发明保护范围内。

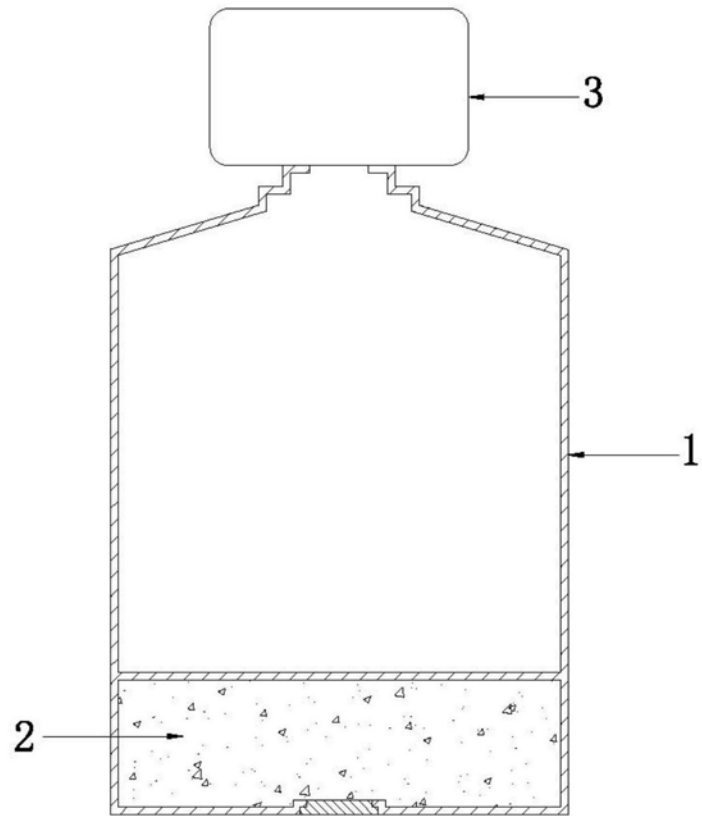


图1

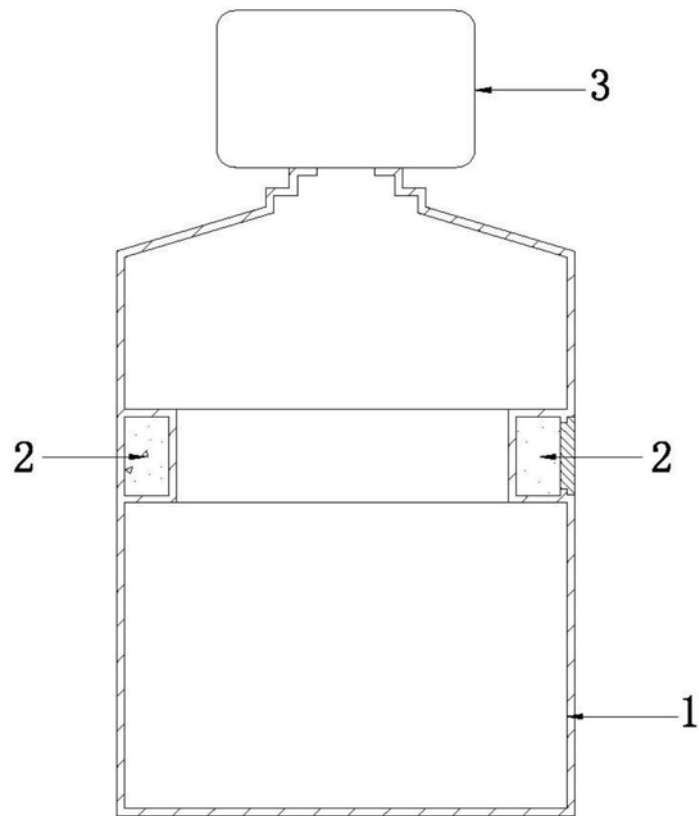


图2

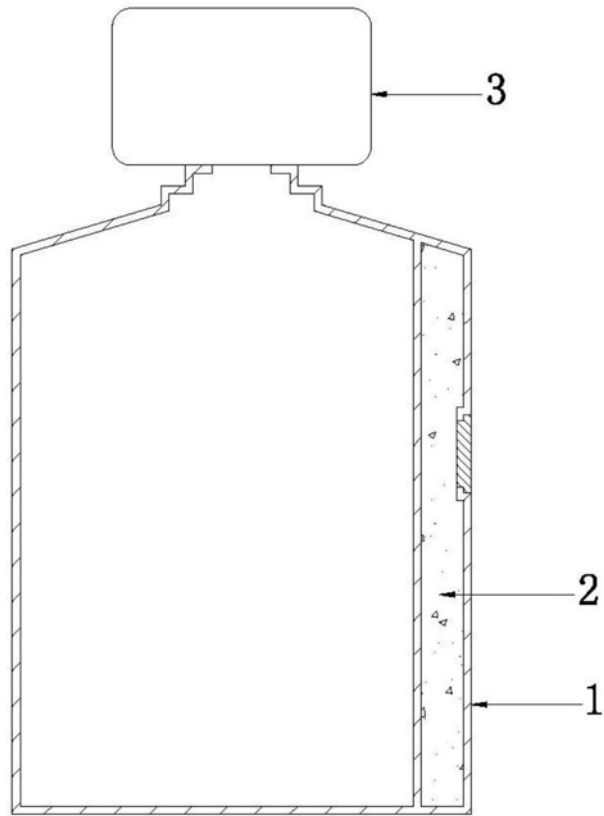


图3

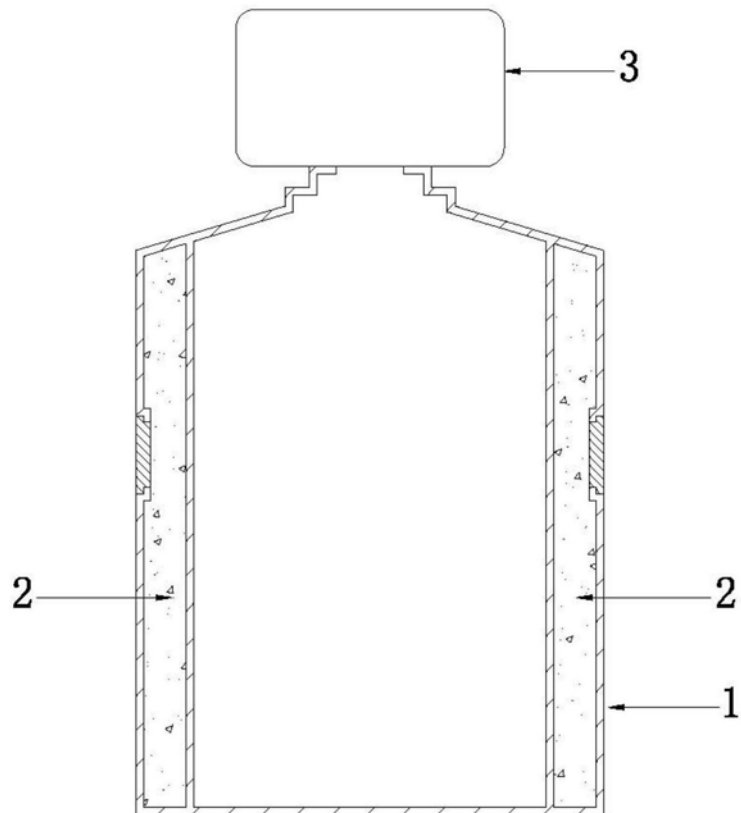


图4

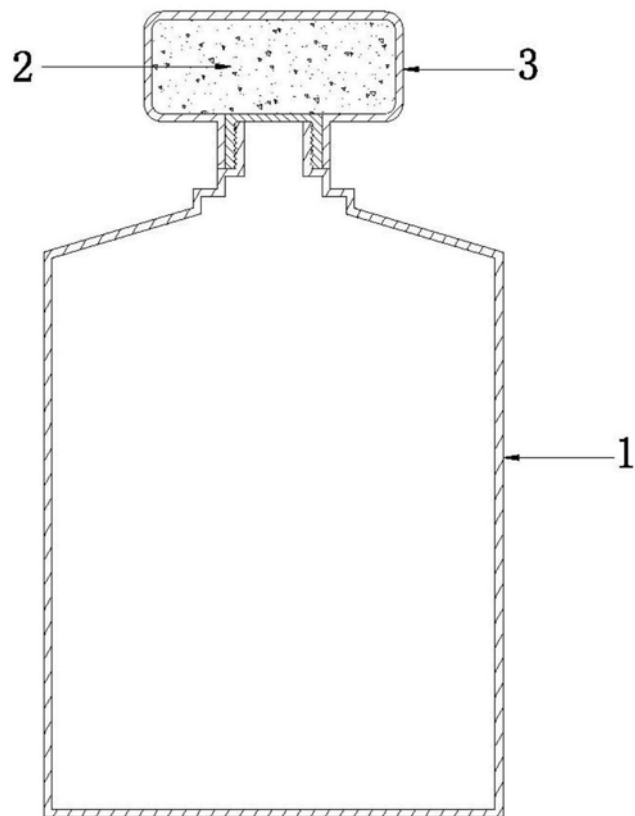


图5

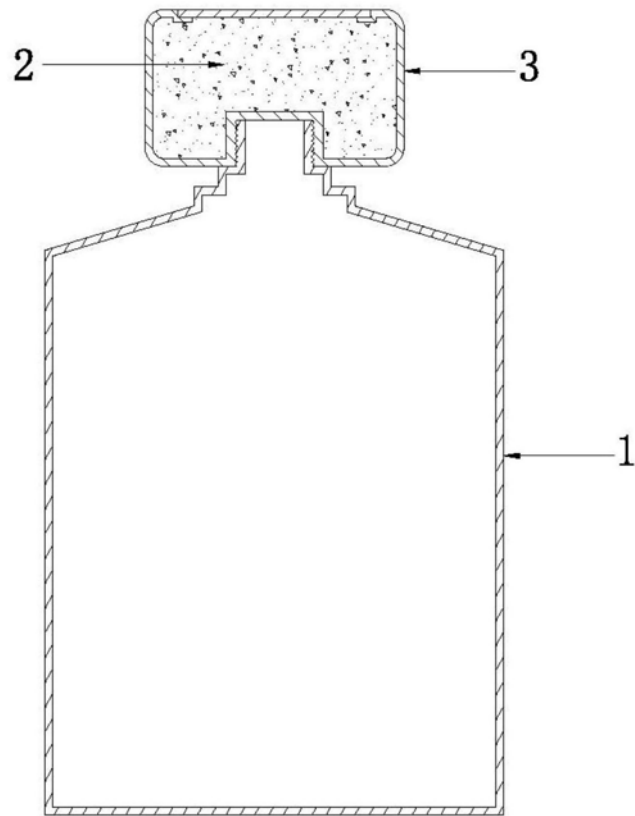


图6

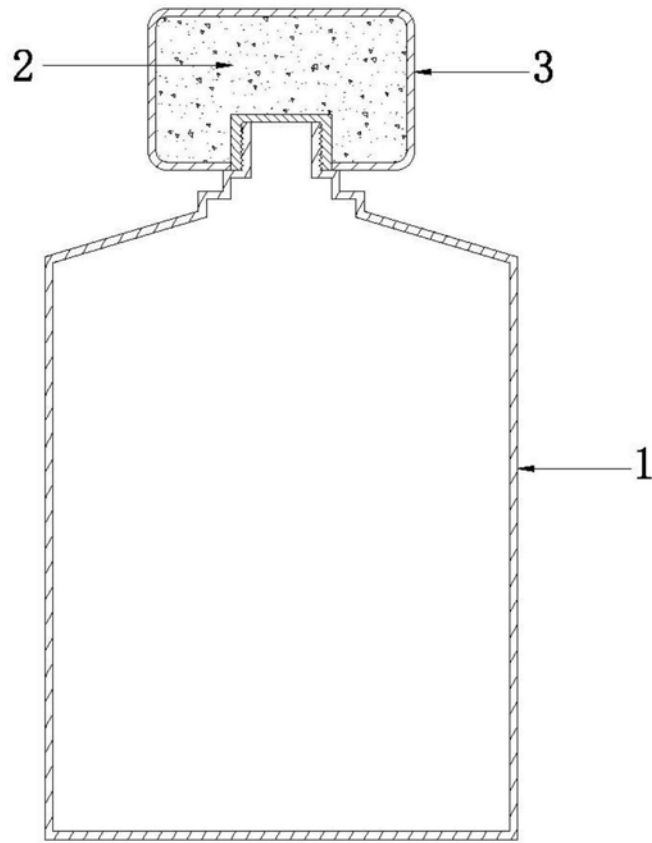


图7