



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102978068 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 20

(21) 申请号 201210556769. 2

(22) 申请日 2012. 12. 20

(71) 申请人 江苏华佳丝绸有限公司

地址 215227 江苏省苏州市吴江市盛泽镇坛
丘丝厂路 12 号

(72) 发明人 王春花 俞金键 吴志平

(74) 专利代理机构 南京经纬专利商标代理有限
公司 32200

代理人 李纪昌

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种桑葚酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种桑葚酒及其制备方法,包括桑葚汁、白酒和苹果汁,其重量比为 7:9:2,所述桑葚汁和苹果汁是 100% 的果汁,白酒中乙醇含量是 52%。本发明提供了一种桑葚酒及其制备方法,以纯天然桑葚为原料,其内在成分、营养价值均优于以粮食为原料的白酒,它保持了桑葚特有的风味,口感丰满,有药用和保健功能。同时,桑葚酒的制备方法为桑葚的深加工开创了一条新路,用液态深层发酵酿造桑葚酒,经济实惠,降低了生产成本。

1. 一种桑葚酒,其特征在于:包括桑葚汁、白酒和苹果汁,其重量比为 7:9:2,所述桑葚汁和苹果汁是 100% 的果汁,白酒中乙醇含量是 52%。

2. 一种制备如权利要求 1 所述的桑葚酒的制备方法,其特征在于:

第一步:将桑葚和苹果充分清洗,洗干净后干燥;

第二步:将干燥后的桑葚和苹果分别在粉碎机中打碎,然后分别送入榨汁机进行榨汁,压榨之后过滤得到 100% 的桑葚汁和苹果汁;

第三步:对桑葚汁、白酒及苹果汁按照 7:9:2 的比例进行混合,然后搅拌均匀;

第四步:将搅拌后的溶液装入发酵罐进行发酵、发酵时间为 6 个月至 12 个月;

第五步:将发酵后的溶液经过高压灭菌后,在无菌条件下装瓶。

3. 根据权利要求 1 所述桑葚酒,其特征在于:在桑葚酒中加入重量比为 5%-10% 的冰糖。

一种桑葚酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酒的领域,尤其涉及一种桑葚酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 桑葚,为桑科落叶乔木桑树的成熟果实,桑葚又叫桑果、桑枣,农人喜欢其成熟的鲜果食用,味甜汁多,是人们常食的水果之一。成熟的桑葚汁油润,酸甜适口,以个大、肉厚、色紫红、糖份足者为佳。每年4~6月果实成熟时采收,洗净,去杂质,晒干或略蒸后晒干食用。

桑葚营养成分十分丰富,不仅含有Lys、Glu、His等16种氨基酸,以及VB1、VB2、VB3、VC、VE等多种维生素和多种有机酸,还含有铁、锌、钙、磷等矿物元素及胡萝卜素、纤维素、果胶、葡萄糖、蔗糖、果糖等营养成分。桑葚又称桑椹、桑宝,具有清虚热,护肝养肾、利水消肿、安神解酒、养血乌发、延缓衰老等功效。它还具有滋阴补血、生津润燥、清肝明目、润肠通便、安神镇魄等功效。现代研究表明,桑葚含有丰富的糖类、有机酸、脂类、维生素、鞣酸、花青素、矿物质等,具有调节免疫、促进造血细胞生长、抗诱变、抗衰老、降血糖、降血脂、护肝等保健作用。

[0003] 桑葚为多年生木本植物桑的成熟果穗。我国传统医学认为桑椹味酸,性微寒,具有提高人体免疫力、补血滋阴、生津止渴、润肠燥等功效,主治阴血不足而致的头晕目眩、耳鸣心悸、烦躁失眠、腰膝酸软、须发早白、消渴口干、大便干结、滋阴补血、明目安神、利关节、去风湿、解酒等功效,在《中国大药典》《本草拾遗》《滇南本草》《唐本草》等医学典籍中均记载有桑葚的防病保健功能。现代研究证实,桑椹果实中含有丰富的葡萄糖、蔗糖、胡萝卜素、维生素、苹果酸、酒石酸,磷质等丰富的营养成份,并含有丰富的活性蛋白,常吃能显著提高人体免疫力,具有延缓衰老、驻容养颜之功效。

[0004] 目前桑葚酒发酵生产普遍采用的工艺是桑葚原汁添加蔗糖调整糖度后再添加酵母进行酒精发酵,采用该技术工艺发酵的桑葚酒由于添加了较多的蔗糖,打破了桑葚汁中的糖酸平衡,导致果酒中容易出现杂醇油、生物胺含量偏高,容易上头的现象。也有一些报道将桑葚原汁浓缩后进行发酵的技术工艺,采用该工艺,发酵的果酒口感较好,不易上头,但存在颜色太深,失去了果酒应有的澄清透明,有光泽的特点。

发明内容

[0005] 解决的技术问题:针对上述桑葚酒容易出现杂醇油、生物胺含量偏高,容易上头,颜色太深的缺点,本发明提供了一种桑葚酒及其制备方法。

[0006] 技术方案:一种桑葚酒,包括桑葚汁、白酒和苹果汁,其重量比为7:9:2,所述桑葚汁和苹果汁是100%的果汁,白酒中乙醇含量是52%。

[0007] 上述所述的桑葚酒的制备方法:

第一步:选择新鲜的,个大体圆的呈紫色的成熟度较好的桑葚,同时选择圆润,通红的,无破损,色泽匀称的苹果为原料,充分清洗,洗净,干燥;

第二步:将干燥后的桑葚和苹果分别在粉碎机中打碎,然后分别送入榨汁机进行榨汁,压榨之后过滤得到桑葚汁和苹果汁;

第三步:对桑葚汁、白酒及苹果汁按照 7:9:2 的比例进行混合,然后搅拌均匀;

第四步:将搅拌后的溶液装入发酵罐进行发酵、发酵时间 6 个月至 12 个月;

第五步:将发酵后的溶液经过高压灭菌后,在无菌条件下装瓶。

[0008] 上述所述的桑葚酒中加入重量比为 5%-10% 的冰糖。

[0009] 有益效果:与现有技术相比,本发明提供了一种桑葚酒及其制备方法,以纯天然桑葚为原料,其内在成分、营养价值均优于以粮食为原料的白酒,它保持了桑葚特有的风味,口感丰满,有药用和保健功能。同时,桑葚酒的制备方法为桑葚的深加工开创了一条新路,用液态深层发酵酿造桑葚酒,经济实惠,降低了生产成本。

具体实施方式

[0010] 实施例 1

本实施例提供一种桑葚酒及其制备方法,包括桑葚汁、白酒和苹果汁,其重量比为 7:9:2,所述桑葚汁和苹果汁是 100% 的果汁,白酒中乙醇含量是 52%。

[0011] 上述所述的桑葚酒的制备方法:

第一步:选择新鲜的、成熟度较好的桑葚为原料,经清洗机充分清洗干净、晾干。选择新鲜的、成熟度较好、通红的苹果为原料,在清洗机中充分清洗干净、晾干;

第二步:将晾干的桑葚放在破碎机内破碎,在经过螺旋榨汁机榨汁,最后经过压滤机过滤为桑葚汁备用。将晾干的苹果在破碎机内破碎,在经过螺旋榨汁机榨汁,压滤机过滤为苹果汁备用;

第三步:再取 70kg 桑葚汁、90kg 纯粮白酒、20kg 苹果汁进行勾兑,然后有搅拌机搅拌均匀;

第四步:将搅拌后的勾兑汁转固发酵罐进行封存,发酵 6 个月;

第五步:最后将发酵后的勾兑汁晶灭菌机灭菌后,在无菌条件下装瓶即制成桑葚酒。

[0012] 实施例 2

本实施例提供一种桑葚酒及其制备方法,包括桑葚汁、白酒和苹果汁,其重量比为 7:9:2。

[0013] 上述所述的桑葚酒的制备方法:

第一步:选择新鲜的、成熟度较好的桑葚为原料,经清洗机充分清洗干净、晾干。选择新鲜的、成熟度较好、通红的苹果为原料,在清洗机中充分清洗干净、晾干;

第二步:将晾干的桑葚放在破碎机内破碎,在经过螺旋榨汁机榨汁,最后经过压滤机过滤为桑葚汁备用。将晾干的苹果在破碎机内破碎,在经过螺旋榨汁机榨汁,压滤机过滤为苹果汁备用;

第三步:再取 70kg 桑葚汁、90kg 纯粮白酒、20kg 苹果汁进行勾兑,然后有搅拌机搅拌均匀;

第四步:将搅拌后的勾兑汁转固发酵罐进行封存,发酵 9 个月;

第五步:最后将发酵后的勾兑汁晶灭菌机灭菌后,在无菌条件下装瓶即制成桑葚酒。

[0014] 实施例 3

本实施例提供一种桑葚酒及其制备方法,包括桑葚汁、白酒和苹果汁,其重量比为7:9:2。

[0015] 上述所述的桑葚酒的制备方法:

第一步:选择新鲜的、成熟度较好的桑葚为原料,经清洗机充分清洗干净、晾干。选择新鲜的、成熟度较好、通红的苹果为原料,在清洗机中充分清洗干净、晾干;

第二步:将晾干的桑葚放在破碎机内破碎,在经过螺旋榨汁机榨汁,最后经过压滤机过滤为桑葚汁备用。将晾干的苹果在破碎机内破碎,在经过螺旋榨汁机榨汁,压滤机过滤为苹果汁备用;

第三步:再取70kg桑葚汁、90kg纯粮白酒、20kg苹果汁进行勾兑,然后有搅拌机搅拌均匀;

第四步:将搅拌后的勾兑汁转固发酵罐进行封存,发酵12个月;

第五步:最后将发酵后的勾兑汁晶灭菌机灭菌后,在无菌条件下装瓶即制成桑葚酒。

[0016] 发酵不同时间的桑葚酒比较:

发酵时间 / 月	风味	口感
6	有酒香	酸
9	有酒香和桑葚香	酸
12	有酒香和桑葚香	酸中带甜

本发明以纯天然桑葚为原料,其内在成分、营养价值均优于以粮食为原料的白酒,它保持了桑葚特有的风味,口感丰满,有药用和保健功能。同时,桑葚酒的制备方法为桑葚的深加工开创了一条新路,用液态深层发酵酿造桑葚酒,经济实惠,降低了生产成本。

[0017] 除上述实施例外,本发明还可以有其他实施方式。凡采用等同替换或等效变换形成的技术方案,均落在本发明要求的保护范围。