

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

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



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200410091783.5

[43] 公开日 2006年6月7日

[11] 公开号 CN 1782061A

[22] 申请日 2004.11.29

[21] 申请号 200410091783.5

[71] 申请人 钟虹光

地址 330029 江西省南昌市高新开发区火炬
大道 888 号

[72] 发明人 钟虹光 俞惠明 王平来 徐永前

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

一种枸杞葡萄酒的酿造方法

[57] 摘要

本发明涉及一种枸杞葡萄酒的酿造方法，它是
以鲜枸杞和鲜葡萄为原料，采用单独发酵的方法，
再与鲜葡萄汁勾兑的酿制方法。该方法可克服枸杞
和葡萄成熟期不一致的困难，减少枸杞浓缩制汁或
冷冻保鲜的成本，也能克服利用干枸杞酿制枸杞葡
萄酒果香不足的缺陷。此方法酿制出的枸杞葡萄酒
口味独特、香气浓郁、酒体醇厚，有枸杞和葡萄的
混合香味，且香味持久怡人。

1、一种枸杞葡萄酒的酿制方法，其特征在于鲜枸杞经过分选破碎后，放入 1~2% 柠檬酸溶液中杀菌，破碎率达到 95%，入发酵罐，加入 80~120mg/L 的二氧化硫 (SO₂) 和 40~60mg/L 的果胶酶进行处理，然后按 80~120mg/L 加入的酵母进行发酵，发酵温度控制在 18~30℃，发酵时加糖按生成 1% (v/v) 酒度需 17.5g/L 的糖进行补加糖量，酒度控制在 15% (v/v)，经过 5~7 天的发酵期，当残糖小于 4g/L 时分离即可得到枸杞发酵酒，枸杞发酵酒贮存期间要经过转罐，SO₂ 需保持在 20~40mg/L，保持酒的澄清状态备用；鲜葡萄经过分选破碎除梗后入罐，加入 60~100mg/L 的 SO₂ 和 10~40mg/L 的果胶酶进行处理，然后加入 80~120mg/L 的酵母进行发酵，发酵温度控制在 18~30℃，并进行成分调整，即在发酵旺盛时，比重在 1040~1050g/L，按 12 (v/v) 的酒度补加糖量，发酵时间为 7~10 天，发酵酒度控制在 10~12% (v/v)，当糖度 ≤ 4g/L，比重小于 996g/L 时分离，分离后即得到葡萄发酵酒，葡萄发酵酒贮存期间二氧化硫保持在 ≤ 50mg/L，并进行相应的转罐过程；鲜葡萄分选、破碎除梗后经过压榨取得的葡萄汁，加入 40~60mg/L 的 SO₂ 和 1g/L 的皂土澄清 48~72 小时后，即得鲜葡萄汁，在 0 至 -5℃ 的温度下保存备用；然后将上述枸杞发酵酒、葡萄发酵酒和鲜葡萄汁按 5: 4: 1 (体积比) 勾兑，混合均匀，混合液贮存三个月后，用皂土和明胶进行下胶处理，然后过滤，再经过 -5℃ 冷冻 15 天，过滤、除菌装瓶，即可得到成品的枸杞葡萄酒。

2、根据权利要求 1 所述的枸杞葡萄酒的酿制方法，其特征在于鲜枸杞、鲜葡萄采用单独发酵的方法，分别得枸杞发酵酒、葡萄发酵酒，再与鲜葡萄汁按 5: 4: 1 体积比勾兑。

一种枸杞葡萄酒的酿造方法

一、技术领域

本发明涉及一种枸杞葡萄酒的酿制方法。

二、背景技术

枸杞是一种药食两用的中药材，具有很高的营养及药用价值，但以枸杞为原料酿制的枸杞酒存在着口感单薄、柔和性差、酒体不丰满等缺点。目前，以枸杞和葡萄为原料酿酒的方法有以下几种：（1）浸泡酒与发酵酒勾兑法：如国家专利局公布的<申请号>00101521.4，<公开号>1265419，<发明名称>一种枸杞葡萄酒的酿制方法，是采用浸泡和发酵二种工艺进行酿造，该方法以鲜枸杞和葡萄为原料，将分选好的枸杞破碎后，浸泡在食用酒精中，制得浸泡酒，将枸杞和葡萄破碎，经发酵酿制成发酵酒，再将浸泡酒与发酵酒勾兑、调配、贮存、下胶、灭菌过滤后配制而成。又如<申请号>94111903.3，<公开号>1118373，<发明名称>一种枸杞葡萄酒的酿制方法，是将鲜枸杞多次浸泡滤液与枸杞渣蒸馏液混合得枸杞浸泡液，再与葡萄发酵所得葡萄原酒按一定比例勾兑而成。其不足之处浸泡酒不能完全将枸杞中的营养物质浸提，成品酒果香差，而且由于添加了外来的酒精影响了成品酒的口感，即便是采用半发酵半浸泡的方法也改变不了上述的缺点。（2）共同发酵法：如国家专利局公布的<申请号>94111902.5，<公开号>1118372，<发明名称>一种枸杞葡萄酒的酿制方法，是将以鲜枸杞、葡萄经分选后，按鲜枸杞与葡萄重量的（5~30）%：（95~70）%混合破碎去梗至枸杞葡萄醪，发酵贮存、澄清灭菌酿制成。又如<申请号>98109180.6，<公开号>1203939，<发明名称>一种枸杞葡萄混合发酵酒及其酿造方法，也是一种葡萄与枸杞共同发酵生产枸杞葡萄酒的方法，它是将一定比例的鲜枸杞或干枸杞制成汁与一定数量的葡萄汁（浆）混合，用蔗糖调整糖度至200~280g/L，用酒石酸调整酸度至4.5~8.5g/L（以酒石酸计）经酒精发酵、分离、压榨、陈酿、下胶、过滤、装瓶、打塞制成低度（<15度）枸杞葡萄混合发酵酒。其不足之处在于中国的北方地区仅能用干枸杞实现，但干枸杞发酵所得成品酒果香差；如用鲜枸杞与鲜葡萄一起发酵则在中国的北方地区很难进行生产。因为在中国的北方地区葡萄的成熟期不在同一时间，枸杞成熟期一般6月12日~8月30日，葡萄的成熟期一般为9月15日~10月10日。以枸杞和葡萄为原料发酵酿制枸杞葡萄酒时，由于枸杞成熟期（6月20日~8月30日）和葡萄成熟期（9月15日~10月15日）不一致，往往需要将鲜枸杞压榨制成浓缩汁或冷冻保存至葡萄成熟，这样成本较高，而且鲜枸杞果香味及营养成分也有损失，也有在葡萄成熟期添加干枸杞发酵的，这样虽然成本较低，但这样酿制的枸杞葡萄酒缺乏鲜果应有的果香，枸杞果香味较淡，突现不出枸杞的特色风味。

三、发明内容

本发明的目的是提供一种以鲜枸杞和鲜葡萄为原料，采用单独发酵的方法，再与

鲜葡萄汁勾兑的酿制方法。该方法可克服枸杞和葡萄成熟期不一致的困难，减少枸杞浓缩制汁或冷冻保鲜的成本，也能克服利用干枸杞酿制枸杞葡萄酒果香不足的缺陷。此方法酿制出的枸杞葡萄酒口味独特、香气浓郁、酒体醇厚，有枸杞和葡萄的混合香味，且香味持久怡人。

本发明的目的是这样实现的：鲜枸杞经过分选破碎后，放入 1~2%柠檬酸溶液中杀菌，破碎率达到 95%，入发酵罐，加入 80~120mg/L 的二氧化硫 (SO₂) 和 40~60mg/L 的果胶酶进行处理，然后按 80~120mg/L 加入的酵母进行发酵，发酵温度控制在 18~30℃，发酵时加糖按生成 1% (v/v) 酒度需 17.5g/L 的糖进行补加糖量，酒度控制在 15% (v/v)，经过 5~7 天的发酵期，当残糖小于 4g/L 时分离即可得到枸杞发酵酒，枸杞发酵酒贮存期间要经过转罐，SO₂ 需保持在 20~40mg/L，保持酒的澄清状态备用；鲜葡萄经过分选破碎除梗后入罐，加入 60~100mg/L 的 SO₂ 和 10~40mg/L 的果胶酶进行处理，然后加入 80~120mg/L 的酵母进行发酵，发酵温度控制在 18~30℃，并进行成分调整，即在发酵旺盛时，比重在 1040~1050g/L，按 12 (v/v) 的酒度补加糖量，发酵时间为 7~10 天，发酵酒度控制在 10~12% (v/v)，当糖度 ≤ 4g/L，比重小于 996g/L 时分离，分离后即得到葡萄发酵酒，葡萄发酵酒贮存期间二氧化硫保持在 ≤ 50mg/L，并进行相应的转罐过程；鲜葡萄分选、破碎除梗后经过压榨取得的葡萄汁，加入 40~60mg/L 的 SO₂ 和 1g/L 的皂土澄清 48~72 小时后，即得鲜葡萄汁，在 0 至 -5℃ 的温度下保存备用；然后将上述枸杞发酵酒、葡萄发酵酒和鲜葡萄汁按 5: 4: 1 (体积比) 勾兑，混合均匀，混合液贮存三个月后，用皂土和明胶进行下胶处理，然后过滤，再经过 -5℃ 冷冻 15 天，过滤、除菌装瓶，即可得到成品的枸杞葡萄酒。

本发明生产出的枸杞葡萄酒的理化指标为：

酒精度	11.5% (v/v)
总糖 (以葡萄糖计)	20g/L
总酸 (以酒石酸计)	6.0g/L
总 SO ₂	≅ 250mg/L
游离 SO ₂	≅ 50mg/L
干浸出物	≅ 15.0g/L
铁	≅ 10.0mg/L
铅 (以 Pb 计)	< 1mg/L

四、具体实施方式

下面以具体实施例对本发明作详细说明：

实施例 1：

称取 1000 千克鲜枸杞经过分选破碎后，放入 1%柠檬酸溶液中杀菌，破碎率达到 95%，入发酵罐，加入 100mg/L 的 SO₂ 和 50mg/L 的果胶酶进行处理，然后按 100mg/L 加入的酵母进行发酵，发酵过程中温度控制在 20℃，发酵时加糖按生成 1% (v/v) 酒

度需 17.5g/L 的糖进行补加糖量，酒度控制在 15% (v/v)，经过 5 天左右的发酵期，当残糖小于 4g/L 时分离即可得到枸杞发酵酒，枸杞发酵酒贮存期间要经过转罐，SO₂ 需保持在 30mg/L，保持酒的澄清状态；再称取 1000 千克鲜葡萄经过分选破碎除梗后入罐，加入 80mg/L 的 SO₂ 和 20mg/L 的果胶酶进行处理，然后加入 100mg/L 的酵母进行发酵，发酵过程中温度控制在 25℃，并进行成分调整，即在发酵旺盛时，比重在 1040~1050g/L，按 12 (v/v) 的酒度补加糖量，经过 7 天左右的发酵期，发酵酒度控制在 10~12% (v/v)，当糖度 ≤4g/L，比重小于 996g/L 时分离，分离后即得到葡萄发酵酒，葡萄发酵酒贮存期间 SO₂ 需保持在 30mg/L，并进行相应的转罐过程；鲜葡萄分选、破碎除梗后经过压榨取得的葡萄汁，加入 50mg/L 的 SO₂ 和 1g/L 的皂土澄清 48~72 小时后，即得鲜葡萄汁，在 0 至-5℃的温度下保存备用；然后将上述枸杞发酵酒、葡萄发酵酒和鲜葡萄汁按 500 千克和 400 千克与 100 千克混合均匀，混合液贮存三个月后，用皂土和明胶进行下胶处理，然后过滤，再经过-5℃冷冻 15 天，过滤、除菌装瓶，即可得到成品的枸杞葡萄酒。

实施例 2:

称取 1000 千克鲜枸杞经过分选破碎后，放入 1%柠檬酸溶液中杀菌，破碎率达到 95%，入发酵罐，加入 90mg/L 的 SO₂ 和 50mg/L 的果胶酶进行处理，然后按 90mg/L 加入的酵母进行发酵，发酵过程中温度控制在 20℃，发酵时加糖按生成 1% (v/v) 酒度需 17.5g/L 的糖进行补加糖量，酒度控制在 15% (v/v)，经过 5 天左右的发酵期，当残糖小于 4g/L 时分离即可得到枸杞发酵酒，枸杞发酵酒贮存期间要经过转罐，SO₂ 需保持在 30mg/L，保持酒的澄清状态；再称取 1000 千克鲜葡萄经过分选破碎除梗后入罐，加入 70mg/L 的 SO₂ 和 20mg/L 的果胶酶进行处理，然后加入 80mg/L 的酵母进行发酵，发酵过程中温度控制在 25℃，并进行成分调整，即在发酵旺盛时，比重在 1040~1050g/L，按 12 (v/v) 的酒度补加糖量，经过 7 天左右的发酵期，发酵酒度控制在 10~12% (v/v)，当糖度 ≤4g/L，比重小于 996g/L 时分离，分离后即得到葡萄发酵酒，葡萄发酵酒贮存期间 SO₂ 需保持在 30mg/L，并进行相应的转罐过程；鲜葡萄分选、破碎除梗后经过压榨取得的葡萄汁，加入 40mg/L 的 SO₂ 和 1g/L 的皂土澄清 48~72 小时后，即得鲜葡萄汁，在 0 至-5℃的温度下保存备用；然后将上述枸杞发酵酒、葡萄发酵酒和鲜葡萄汁按 500 千克和 400 千克与 100 千克混合均匀，混合液贮存三个月后，用皂土和明胶进行下胶处理，然后过滤，再经过-5℃冷冻 15 天，过滤、除菌装瓶，即可得到成品的枸杞葡萄酒。