



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103773661 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 07

(21) 申请号 201410050804. 2

(22) 申请日 2014. 02. 14

(71) 申请人 哈尔滨伟平科技开发有限公司

地址 150016 黑龙江省哈尔滨市道里区安化
街 25 号

(72) 发明人 吕庆茂

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玫瑰酒的制作方法

(57) 摘要

一种玫瑰酒的制作方法涉及的是一种饮料酒的加工方法,具体地说是一种玫瑰酒的制作方法。将玫瑰发酵酒与玫瑰花乙醇浸提液按 3 : 1 ~ 4 : 1 的比例混合,混合酒液经调配、过滤、装瓶、杀菌即得成品。本发明所述的玫瑰酒为酒类家族增添了新品,不但满足了人们饮酒的愿望,还较好地保留了玫瑰花原有的营养成分,是一种营养价值较高的保健酒饮料。

1. 一种玫瑰酒的制作方法,其特征是经过如下加工工艺过程制备而成:

(1)将干玫瑰花去掉花芯和花蒂等杂质,只留下花瓣,称取一定质量的花瓣,加入 15 ~ 20 倍清水,在 90 ~ 95℃条件下浸泡 2 小时,过滤得滤渣和滤液,滤渣待用,滤液中加入 25% 的蜂蜜,搅拌均匀,加热到 65℃,杀菌 30 ~ 40 分钟,降温到 45 ~ 50℃,加入柠檬酸将 PH 调到 4.0,按每毫升液体 10 ~ 15 个单位的比例加入果胶酶,在 45 ~ 50℃条件下酶解 1 小时,降温到 30℃,加入 1% 的水解植物蛋白粉,搅拌溶解,接入黄酒活性干酵母进行前发酵,接种比例为每 100 毫升发酵液接种 0.1 克黄酒活性干酵母,前发酵温度 20 ~ 25℃,前发酵时间 5 ~ 7 天,前发酵结束后发酵液转入酒坛中,密闭贮藏,15℃条件下进行后发酵,时间为 1 个月,后发酵结束后即得到玫瑰发酵酒;

(2)取干玫瑰花浸泡、过滤后留下的滤渣,加入 5 倍质量的 30% 的食用乙醇,搅拌均匀后进行浸泡,浸泡时间为 30 ~ 35 天,期间每隔 3 天搅拌一次,浸提结束后过滤即得玫瑰花乙醇浸提液;

(3)将玫瑰发酵酒与玫瑰花乙醇浸提液按 3 : 1 ~ 4 : 1 的比例混合,混合酒液经调配、过滤、装瓶、杀菌即得成品。

一种玫瑰酒的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及的是一种饮料酒的加工方法,具体地说是一种玫瑰酒的制作方法。

背景技术

[0002] 玫瑰花含丰富的维生素 A、C、B、E、K 以及单宁酸,能改善内分泌失调,对消除疲劳和伤口愈合也有帮助,玫瑰花还具有调气血,调理女性生理问题,促进血液循环,美容,调经,利尿,缓和肠胃神经,防皱纹,防冻伤,养颜美容等功效。近年来,随着玫瑰花功效的不断被发现,食用玫瑰花制品已经成为一种消费新时尚。玫瑰酒是以玫瑰花为原料制备的饮料酒。目前,市面上的玫瑰酒都是利用饮料酒浸提玫瑰花而获得的,而且多数玫瑰酒酒度较高,不符合当前饮酒低度化的发展趋势。本发明的玫瑰酒是通过酵母菌发酵、乙醇浸提、调配、灭菌而制成的营养酒,其较好地保留了玫瑰花原有的风味和营养成分,含有人体必需的大量营养成分,是一种营养价值较高的低醇酒类饮料。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养丰富、风味独特的玫瑰酒的制作方法。

[0004] 本发明的目的是这样实现的:

将干玫瑰花去掉花芯和花蒂等杂质,只留下花瓣,称取一定质量的花瓣,加入 15 ~ 20 倍清水,在 90 ~ 95℃ 条件下浸泡 2 小时,过滤得滤渣和滤液,滤渣待用,滤液中加入 25% 的蜂蜜,搅拌均匀,加热到 65℃,杀菌 30 ~ 40 分钟,降温到 45 ~ 50℃,加入柠檬酸将 PH 调到 4.0,按每毫升液体 10 ~ 15 个单位的比例加入果胶酶,在 45 ~ 50℃ 条件下酶解 1 小时,降温到 30℃,加入 1% 的水解植物蛋白粉,搅拌溶解,接入黄酒活性干酵母进行前发酵,接种比例为每 100 毫升发酵液接种 0.1 克黄酒活性干酵母,前发酵温度 20 ~ 25℃,前发酵时间 5 ~ 7 天,前发酵结束后发酵液转入酒坛中,密闭贮藏,15℃ 条件下进行后发酵,时间为 1 个月,后发酵结束后即得到玫瑰发酵酒。

[0005] 取干玫瑰花浸泡、过滤后留下的滤渣,加入 5 倍质量的 30% (v / v) 的食用乙醇,搅拌均匀后进行浸泡。浸泡时间为 30 ~ 35 天,期间每隔 3 天搅拌一次,浸提结束后过滤即得玫瑰花乙醇浸提液。

[0006] 将玫瑰发酵酒与玫瑰花乙醇浸提液按 3 : 1 ~ 4 : 1 的比例混合,混合酒液经调配、过滤、装瓶、杀菌即得成品。

[0007] 本发明所述的玫瑰酒为酒类家族增添了新品,不但满足了人们饮酒的愿望,还较好地保留了玫瑰花原有的营养成分,是一种营养价值较高的保健酒饮料。

具体实施方案

[0008] 方式一:

将干玫瑰花去掉花芯和花蒂等杂质,只留下花瓣,称取一定质量的花瓣,加入 15 倍清水,在 90℃ 条件下浸泡 2 小时,过滤得滤渣和滤液,滤渣待用,滤液中加入 25% 的蜂蜜,搅拌

均匀,加热到 65℃,杀菌 30 分钟,降温到 45℃,加入柠檬酸将 PH 调到 4.0,按每毫升液体 12 个单位的比例加入果胶酶,在 45℃ 条件下酶解 1 小时,降温到 30℃,加入 1% 的水解植物蛋白粉,搅拌溶解,接入黄酒活性干酵母进行前发酵,接种比例为每 100 毫升发酵液接种 0.1 克黄酒活性干酵母,前发酵温度 22℃,前发酵时间 6 天,前发酵结束后发酵液转入酒坛中,密闭贮藏,15℃ 条件下进行后发酵,时间为 1 个月,后发酵结束后即得到玫瑰发酵酒。

[0009] 取干玫瑰花浸泡、过滤后留下的滤渣,加入 5 倍质量的 30% (v / v) 的食用乙醇,搅拌均匀后进行浸泡。浸泡时间为 30 天,期间每隔 3 天搅拌一次,浸提结束后过滤即得玫瑰花乙醇浸提液。

[0010] 将玫瑰发酵酒与玫瑰花乙醇浸提液按 3:1 的比例混合,混合酒液经调配、过滤、装瓶、杀菌即得成品。

[0011] 方式二:

将干玫瑰花去掉花芯和花蒂等杂质,只留下花瓣,称取一定质量的花瓣,加入 20 倍清水,在 95℃ 条件下浸泡 2 小时,过滤得滤渣和滤液,滤渣待用,滤液中加入 25% 的蜂蜜,搅拌均匀,加热到 65℃,杀菌 35 分钟,降温到 50℃,加入柠檬酸将 PH 调到 4.0,按每毫升液体 15 个单位的比例加入果胶酶,在 50℃ 条件下酶解 1 小时,降温到 30℃,加入 1% 的水解植物蛋白粉,搅拌溶解,接入黄酒活性干酵母进行前发酵,接种比例为每 100 毫升发酵液接种 0.1 克黄酒活性干酵母,前发酵温度 20℃,前发酵时间 7 天,前发酵结束后发酵液转入酒坛中,密闭贮藏,15℃ 条件下进行后发酵,时间为 1 个月,后发酵结束后即得到玫瑰发酵酒。

[0012] 取干玫瑰花浸泡、过滤后留下的滤渣,加入 5 倍质量的 30% (v / v) 的食用乙醇,搅拌均匀后进行浸泡。浸泡时间为 30 天,期间每隔 3 天搅拌一次,浸提结束后过滤即得玫瑰花乙醇浸提液。

[0013] 将玫瑰发酵酒与玫瑰花乙醇浸提液按 4:1 的比例混合,混合酒液经调配、过滤、装瓶、杀菌即得成品。