



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109554253 A

(43)申请公布日 2019.04.02

(21)申请号 201810776698.4

(22)申请日 2018.07.13

(71)申请人 滨州职业学院

地址 256603 山东省滨州市黄河12路919号

(72)发明人 赵春海 霍宁波 冯会 孙国荣

(74)专利代理机构 北京一格知识产权代理事务
所(普通合伙) 11316

代理人 滑春生 赵永伟

(51)Int.Cl.

C12C 5/00(2006.01)

C12C 11/02(2006.01)

A61K 36/815(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法

(57)摘要

一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法,包括冬枣多糖粗品的获取、枸杞多糖粗品的获取和大麦多糖的获取,并以含有以上三种多糖的糖汁为发酵原料进行精酿啤酒的酿造发酵,本发明将冬枣多糖和枸杞多糖作为添加辅料与大麦汁混合作为基础成分酿造啤酒,该酿造方法酿造出来的啤酒营养价值更高,口感更爽口,舒适。按照本发明步骤精酿出来的啤酒含有普通精酿啤酒来自酵母和大麦汁发酵的营养成分,又增加了来自冬枣和枸杞的多糖成分,经过混合发酵大大提高了其营养价值。

1. 一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法,包括冬枣多糖粗品的获取、枸杞多糖粗品的获取和大麦多糖的获取,并以含有以上三种多糖的糖汁为发酵原料进行精酿啤酒的酿造发酵,其特征在于,具体步骤为:

第一步,冬枣果汁的制备:选择优良的冬枣,洗涤,去皮和枣核,压榨提取果汁,过滤得上清液,浸提并测定其中的含糖量;

第二步,枸杞汁的制备:将枸杞挑选、清洗、压榨提取果汁,过滤得上清液,浸提并测定其中的含糖量;

第三步,果汁浓度调整:将得到的冬枣果汁和枸杞果汁分别过滤处理;将上清液冷冻干燥,提高上清液中多糖的浓度;

第四步,大麦汁的获得:将发芽的大麦润湿,粉碎,按照1/4的比例加水,在42℃的温度下糊化一小时,然后在70℃的温度下糖化一小时,过滤得到含糖在10%的大麦汁;

第五步,冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造:将三种果汁按照冬枣汁8-11份,枸杞汁2-4份,大麦汁100份的比例混合,然后进行煮沸,冷却后进行接种酵母进行精酿啤酒发酵,发酵时间15天。

2. 根据权利要求1所述的一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造,其特征在于:所述第五步中的三种果汁的混合比例为冬枣汁10份,枸杞汁3份,大麦汁100份。

一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法

技术领域

[0001] 本发明涉及啤酒酿造技术领域,具体的说是一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法。

背景技术

[0002] 精酿啤酒是人类最古老的酒精饮料,是水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮料。普通精酿啤酒以大麦芽、酒花和水为主要原料,经酵母发酵作用酿制而成的富含二氧化碳的低酒精度酒。精酿啤酒含酒精度最低,营养价值高,成分有水分、碳水化合物、蛋白质、二氧化碳、维生素及钙、磷等物质。有“液体面包”之称,经常饮用有消暑解热、帮助消化、开胃健脾、增进食欲等功能。冬枣多糖和枸杞多糖是公认的具有保健功能的多糖,如果适当添加该成分作为辅料将可以改善精酿啤酒的风味和提高精酿啤酒的营养价值。

发明内容

[0003] 为了解决上述技术问题中通精酿啤酒营养价值的不足,本发明提供了一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法。本发明通过适当添加冬枣多糖,枸杞多糖等营养成分,并与大麦汁合理配伍,开发出了一种新型的可以酿造营养价值高的精酿啤酒。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案为:包括冬枣多糖粗品的获取、枸杞多糖粗品的获取和大麦多糖的获取,并以含有以上三种多糖的糖汁为发酵原料进行精酿啤酒的酿造发酵,其特征在于,具体步骤为:

[0005] 第一步,冬枣果汁的制备:选择优良的冬枣,洗涤,去皮和枣核,压榨提取果汁,过滤得上清液,浸提并测定其中的含糖量;

[0006] 第二步,枸杞汁的制备:将枸杞挑选、清洗、压榨提取果汁,过滤得上清液,浸提并测定其中的含糖量;

[0007] 第三步,果汁浓度调整:将得到的冬枣果汁和枸杞果汁分别过滤处理;将上清液冷冻干燥,提高上清液中多糖的浓度;

[0008] 第四步,大麦汁的获得:将发芽的大麦润湿,粉碎,按照1/4的比例加水,在42℃的温度下糊化一小时,然后在70℃的温度下糖化一小时,过滤得到含糖在10%的大麦汁;

[0009] 第五步,冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造:将三种果汁按照冬枣汁8-11份,枸杞汁2-4份,大麦汁100份的比例混合,然后进行煮沸,冷却后进行接种酵母进行精酿啤酒发酵,发酵时间15天。

[0010] 进一步的,所述第五步中的三种果汁的混合比例为冬枣汁10份,枸杞汁3份,大麦汁100份。

[0011] 本发明的有益效果为:本发明将冬枣多糖和枸杞多糖作为添加辅料与大麦汁混合作为基础成分酿造啤酒,该酿造方法酿造出来的啤酒营养价值更高,口感更爽口,舒适。按照本发明步骤精酿出来的啤酒含有普通精酿啤酒来自酵母和大麦汁发酵的营养成分,又增加了来自冬枣和枸杞的多糖成分,经过混合发酵大大提高了其营养价值。

具体实施方式

[0012] 下面将结合本发明的实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0013] 本发明的提取工艺具体实施例如下:

[0014] 实施例1

[0015] 本发明的一种冬枣、枸杞精酿啤酒的酿造方法,冬枣果汁、枸杞果汁的制备、浓缩;大麦多糖制备,精酿啤酒的发酵等步骤,详细步骤为:

[0016] 选择优良的冬枣,洗涤,压榨,去皮和枣核,枸杞经过清洗后直接压榨获得果汁;将得到的冬枣果汁和枸杞果汁分别过滤处理;将上清液冷冻干燥,提高上清液中多糖的浓度;将发芽的大麦润湿,粉碎,按照1/4的比例加水,在42℃左右糊化一小时,然后在70℃左右糖化一小时,过滤得到含糖在10%左右的大麦汁;将上述三种果汁(冬枣汁、枸杞汁、大麦汁)按照8-10份,2-3份,100份的比例混合,进行煮沸,冷却后进行接种酵母进行精酿啤酒发酵,15天左右,冬枣、枸杞精酿啤酒酿造完成。本精酿啤酒含有普通精酿啤酒来自酵母和大麦汁发酵的营养成分,又增加了来自冬枣和枸杞的多糖成分,经过混合发酵大大提高了其营养价值。

[0017] 实施例2

[0018] 选择优良的冬枣,洗涤,压榨,去皮和枣核,枸杞经过清洗后直接压榨获得果汁;将得到的冬枣果汁和枸杞果汁分别过滤处理;将上清液冷冻干燥,提高上清液中多糖的浓度;将发芽的大麦润湿,粉碎,按照1/4的比例加水,在42℃左右糊化一小时,然后在70℃左右糖化一小时,过滤得到含糖在10%左右的大麦汁;将上述三种果汁(冬枣汁、枸杞汁、大麦汁)按照9-11份,2-4份,100份的比例混合,进行煮沸,冷却后进行接种酵母进行精酿啤酒发酵,15天左右,冬枣、枸杞精酿啤酒酿造完成。

[0019] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。