



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102311898 B

(45) 授权公告日 2013.06.05

(21) 申请号 201110279552.7

(22) 申请日 2011.09.20

(73) 专利权人 新疆恒丰糖业有限公司

地址 843000 新疆维吾尔自治区阿克苏市乌喀东路8号

(72) 发明人 劳于根

(74) 专利代理机构 乌鲁木齐中科新兴专利事务所 65106

代理人 李静

(51) Int. Cl.

C12G 1/00 (2006.01)

C12G 1/02 (2006.01)

审查员 陈皓

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种熬制的民族风味的葡萄酒的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯),是由新疆和田红葡萄作为基酒,再加入辅料红枣汁、红枣蜂蜜、木糖粉、糖浆、柠檬酸液和纯净水,或大芸汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液,或枸杞汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液,或红花汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液,或玫瑰花汁、蜂蜜、木糖粉、单宁酸、玫瑰香料、糖浆和柠檬酸液经熬制制成,该葡萄酒(梅赛莱斯)澄清度:浑浊均匀、久置允许有沉淀;色泽:棕红色、金黄色;香气:独特的香气、香气纯正、协调;滋味:酸甜适口;具有特有风格。

1. 一种熬制的民族风味的葡萄酒的制作方法,其特征在于按下列步骤进行:

a、采用和田红葡萄,经破碎机破碎,取出原汁,倒入锅中慢火熬煮 8 个小时,果浆浓稠,含糖量 $\geq 25\%$,经冷却后放入发酵罐中,高温发酵,发酵温度 30-35°C,时间 1-3 个月,然后转入贮存期,酒精度 v/v 为 13-14%即可得到基酒;

b、将红枣、大芸、枸杞、红花或玫瑰花蕾按体积比分别用浓度为 18-20%的食用酒精浸泡 3 个月,其比例为 1 : 5-20,浸泡温度为室温,分别制成红枣汁、大芸汁、枸杞汁、红花汁或玫瑰花汁;

c、按体积比将步骤 a 的基酒 53-80%与步骤 b 辅料红枣汁 22%、红枣蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、糖浆 13.8%、柠檬酸液 2%和纯净水余量进行配制;或与步骤 b 辅料大芸汁 2%、木糖粉 0.2%、糖浆 17.7%和柠檬酸液 1.9%进行配制;或与步骤 b 辅料枸杞汁 4%、木糖粉 0.2%、糖浆 15.9%和柠檬酸液 1.6%进行配制;或与步骤 b 辅料红花汁 4%,木糖粉 0.2%、糖浆 14%、柠檬酸液 1.8%进行配制;或与步骤 b 辅料玫瑰花汁 0.6%、蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、单宁酸 0.02%、玫瑰香料 0.04%、糖浆 17.04%和柠檬酸液 1.1%进行配制;配制的各组分体积比总合为 100%,再进行煮酒 1 次,时间为 15 分钟,过滤,装瓶,再进行煮酒 1 次,时间 15 分钟即可,其中糖浆的糖度为 48%,柠檬酸液的酸度为 10%。

一种熬制的民族风味的葡萄酒的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种熬制的民族风味的葡萄酒（维吾尔语译音梅赛莱斯酒）。

背景技术

[0002] 熬制的民族风味的葡萄酒（维吾尔语译音梅赛莱斯酒），梅赛莱斯是产于新疆少数民族民间的一种美酒。伊斯兰教信徒称穆塞勒斯（梅赛莱斯）为葡萄汁、药或药酒。中世纪诗人欧玛尔·海亚姆在其《桑巴依集》中称穆塞勒斯是葡萄血，新疆阿瓦提的维吾尔族人称其为买依（酒）或夏拉普（美酒），和田人称穆塞勒斯叫麦扎普，而更多的人直呼其名——穆塞莱斯。

[0003] 梅赛莱斯是维吾尔族传统饮品，其历史之久已无从考证。它在维吾尔人生活中有着特殊的地位。古老的梅赛莱斯的生产方法是把红葡萄清洗干净，装在布袋里，光着脚丫子踩出汁子，用铁锅文火熬煮数个小时，倒进坛子里自然发酵，有人会酌情放进去大芸、鹿鞭、鸽子肉、红花、玫瑰等一起发酵。

[0004] 梅赛莱斯酒的定义为：以和田红葡萄为原料，经压榨、熬煮，通过自然发酵形成带有一定的酒精度、挥发酸等有机成份，保持原汁原味的梅赛莱斯酒。

[0005] 梅赛莱斯是维吾尔语的译音，也译作穆塞莱斯、慕萨莱思等，统指由和田红葡萄破碎、分离、浓缩，经自然发酵而制成含低酒精度的饮品，属果酒中的其它发酵酒类。

[0006] 现代梅赛莱斯保持着传统的工艺，去粗取精，使产品更卫生、安全、营养、特色。

发明内容

[0007] 本发明目的在于，提供一种熬制的民族风味的葡萄酒（梅赛莱斯），是由新疆和田红葡萄作为基酒，再加入辅料红枣汁、红枣蜂蜜、木糖粉、糖浆、柠檬酸液和纯净水，或大芸汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液，或枸杞汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液，或红花汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液，或玫瑰花汁、蜂蜜、木糖粉、单宁酸、玫瑰香料、糖浆和柠檬酸液制成，该葡萄酒（梅赛莱斯）澄清度：浑浊均匀、久置允许有沉淀；色泽：棕红色、金黄色；香气：独特的香气、香气纯正、协调；滋味：酸甜适口；具有特有风格。

[0008] 本发明所述的一种熬制的民族风味的葡萄酒，是由新疆和田红葡萄作为基酒，再加入辅料红枣汁、红枣蜂蜜、木糖粉、糖浆、柠檬酸液和纯净水，或大芸汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液，或枸杞汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液，或红花汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液，或玫瑰花汁、蜂蜜、木糖粉、单宁酸、玫瑰香料、糖浆和柠檬酸液制成，其中各组分的体积比为基酒 53-80%，辅料红枣汁 22%、红枣蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、糖浆 13.8%、柠檬酸液 2%和纯净水余量；基酒 53-80%，辅料大芸汁 2%、木糖粉 0.2%、糖浆 15.9%和柠檬酸液 1.9%；基酒 53-80%，辅料枸杞汁 4%、木糖粉 0.2%、糖浆 14.2%和柠檬酸液 1.6%；基酒 53-80%，辅料红花汁 4%，木糖粉 0.2%、糖浆 14%、柠檬酸液 1.8%；基酒 53-80%，辅料玫瑰花汁 0.6%、蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、单宁酸 0.02%、玫瑰香 0.04%、糖浆 17.04%和柠檬酸液 1.1%，具体操作按下列步骤进行：

[0009] a、采用和田红葡萄,经破碎机破碎,取出原汁,倒入锅中慢火熬煮 8 个小时,果浆浓稠,含糖量 $\geq 25\%$,经冷却后放入发酵罐中,高温发酵,发酵温度 30-35℃,时间 1-3 个月,然后转入贮存期,酒精度 v/v 为 13-14%即可得到基酒;

[0010] b、将红枣、大芸、枸杞、红花或玫瑰花蕾按体积比分别用浓度为 18-20%食用酒精浸泡 3 个月,其比例为 1 : 5-20,浸泡温度为室温;

[0011] c、将步骤 a 的基酒与步骤 b 辅料红枣汁、红枣蜂蜜、木糖粉、糖浆、柠檬酸液和纯净水配制得到红枣葡萄酒;将基酒与大芸汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液配制得到大芸葡萄酒;将基酒与枸杞汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液配制得到枸杞葡萄酒;将基酒与红花汁、木糖粉、糖浆和柠檬酸液配制得到红花葡萄酒;将基酒与玫瑰花汁、蜂蜜、木糖粉、单宁酸、玫瑰香料、糖浆和柠檬酸液配制得到玫瑰葡萄酒。

[0012] 所述的糖浆的糖度为 48%,柠檬酸液的酸度为 10%。

[0013] 一种熬制的民族风味的葡萄酒的制作方法,按下列步骤进行:

[0014] a、采用和田红葡萄,经破碎机破碎,取出原汁,倒入锅中慢火熬煮 8 个小时,果浆浓稠,含糖量 $\geq 25\%$,经冷却后放入发酵罐中,高温发酵,发酵温度 30-35℃,时间 1-3 个月,然后转入贮存期,酒精度 v/v 为 13-14%即可得到基酒;

[0015] b、将红枣、大芸、枸杞、红花或玫瑰花蕾按体积比分别用浓度为 18-20%的食用酒精浸泡 3 个月,其比例为 1 : 5-20,浸泡温度为室温;

[0016] c、按体积比将步骤 a 的基酒 53-80%与步骤 b 辅料红枣汁 22%、红枣蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、糖浆 13.8%、柠檬酸液 2%和纯净水余量;或辅料大芸汁 2%、木糖粉 0.2%、糖浆 15.9%和柠檬酸液 1.9%;或辅料枸杞汁 4%、木糖粉 0.2%、糖浆 14.2%和柠檬酸液 1.6%;或辅料红花汁 4%,木糖粉 0.2%、糖浆 14%、柠檬酸液 1.8%;或辅料玫瑰花汁 0.6%、蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、单宁酸 0.02%、玫瑰香 0.04%、糖浆 17.04%和柠檬酸液 1.1%分别进行蒸煮 1 次,时间为 15 分钟,过滤,装瓶,再进行煮酒 1 次,时间为 15 分钟即可,其中糖浆的糖度为 48%,柠檬酸液的酸度为 10%。

[0017] 本发明所述的一种熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯)与其它葡萄酒的区别在于:

[0018] 原料不同:熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯),采用的葡萄是“和田红”,是制干或鲜食葡萄,“和田红”葡萄糖分含量高,晚熟,桃红色,属热性,它能制出高档梅赛莱斯,但不能制作高档葡萄酒;

[0019] 色泽特别:熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯)是淡棕红色,微浑浊,似果汁,其它酒是清亮透明的;

[0020] 口感特别:熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯)口感老熟醇厚古朴,陈酿滋味;其它酒都不具备这种煮出来的味道;

[0021] 熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯)没有国家标准,只有新疆地方标准或企业标准。而市场上流通的葡萄酒有国家标准所规定;

[0022] 熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯)的生产工艺、生产设备与其它红葡萄酒生产工艺设备有较大区别,梅赛莱斯要三次煮酒,为熟酒,而其它酒不能煮,为生酒(鲜酒);梅赛莱斯为自然发酵,而其它酒为人工发酵。

[0023] 本发明所述的一种熬制的民族风味的葡萄酒(梅赛莱斯),在制作过程中不添加

人工活性干酵母, 而由“和田红”葡萄表皮上野生酵母菌等微生物在温度 30-35℃ 自然发酵。

具体实施方式

[0024] 实施例 1

[0025] a、采用和田红葡萄 100kg, 经破碎机破碎, 取出原汁, 倒入锅中慢火熬煮 8 个小时, 果浆浓稠, 含糖量 $\geq 25\%$, 经冷却后放入发酵罐中, 高温发酵, 发酵温度 30-35℃, 经过 1-3 个月的发酵, 形成了基酒 (成品梅赛莱斯酒), 可以饮用, 贮酒时间越长, 一年以上, 饮用效果最佳, 基酒的酒精度 13-14% (v/v), 香气浓郁, 口感醇厚, 浑浊均匀;

[0026] b、将经烘烤后的红枣按体积比 1 : 5 用浓度为 18% 的食用酒精室温下浸泡 3 个月, 得到红枣汁;

[0027] c、按体积比将步骤 a 的基酒 53% 与步骤 b 辅料红枣汁 22%、红枣 蜂蜜 1% (市售)、木糖粉 0.2%、糖度为 48% 的糖浆 13.8%、酸度为 10% 的柠檬酸液 2% 和纯净水余量进行煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 过滤, 装瓶后再煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 即可得到红枣葡萄酒 (红枣梅赛莱斯)。

[0028] 实施例 2

[0029] a、采用和田红葡萄 100kg, 经破碎机破碎, 取出原汁, 倒入锅中慢火熬煮 8 个小时, 果浆浓稠, 含糖量 $\geq 25\%$, 经冷却后放入发酵罐中, 高温发酵, 发酵温度 30-35℃, 经过 1-3 个月的发酵, 形成了基酒 (成品梅赛莱斯酒), 可以饮用, 贮酒时间越长, 一年以上, 饮用效果最佳, 基酒的酒精度 13-14% (v/v), 香气浓郁, 口感醇厚, 浑浊均匀;

[0030] b、将新鲜的大芸切片, 按体积比 1 : 10 用浓度为 19% 的食用酒精室温下浸泡 3 个月得到大芸汁;

[0031] c、按体积比将步骤 a 的基酒 80% 与步骤 b 辅料大芸汁 2%、木糖粉 0.2%、糖度为 48% 的糖浆 15.9% 和酸度为 10% 的柠檬酸液 1.9% 进行煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 过滤, 装瓶后再煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 即可得到大芸葡萄酒 (大芸梅赛莱斯)。

[0032] 实施例 3

[0033] a、采用和田红葡萄 100kg, 经破碎机破碎, 取出原汁, 倒入锅中慢火熬煮 8 个小时, 果浆浓稠, 含糖量 $\geq 25\%$, 经冷却后放入发酵罐中, 高温发酵, 发酵温度 30-35℃, 经过 1-3 个月的发酵, 就形成了基酒 (成品梅赛莱斯酒), 可以饮用, 贮酒时间越长, 一年以上, 饮用效果最佳, 基酒的酒精度 13-14% (v/v), 香气浓郁, 口感醇厚, 浑浊均匀;

[0034] b、将当年的枸杞按体积比 1 : 15 用浓度为 20% 的食用酒精室温下浸泡 3 个月得到枸杞汁;

[0035] c、按体积比将步骤 a 的基酒 80% 与步骤 b 辅料枸杞汁 4%、木糖粉 0.2%、糖度为 48% 的糖浆 14.2% 和酸度为 10% 的柠檬酸液 1.6% 进行煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 过滤, 装瓶后再煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 即可得到枸杞葡萄酒 (枸杞梅赛莱斯)。

[0036] 实施例 4

[0037] a、采用和田红葡萄 100kg, 经破碎机破碎, 取出原汁, 倒入锅中慢火熬煮 8 个小时, 果浆浓稠, 含糖量 $\geq 25\%$, 经冷却后放入发酵罐中, 高温发酵, 发酵温度 30-35℃, 经过 1-3 个月的发酵, 就形成了基酒 (成品梅赛莱斯酒), 可以饮用, 贮酒时间越长, 一年以上, 饮用效果最佳, 基酒的酒精度 13-14% (v/v), , 香气浓郁, 口感醇厚, 浑浊均匀;

[0038] b、将当年玫瑰花蕾按体积比 1 : 20 用浓度为 20% 的食用酒精室温下浸泡 3 个月得到玫瑰花蕾汁；

[0039] c、按体积比将步骤 a 的基酒 80% 与步骤 b 辅料玫瑰花汁 0.6%、蜂蜜 1%、木糖粉 0.2%、单宁酸 0.02%、玫瑰香 0.04%、糖度为 48% 的糖浆 17.04% 和酸度为 10% 的柠檬酸液 1.1% 进行煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 过滤, 装瓶后再煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 即可得到玫瑰花葡萄酒 (玫瑰花梅赛莱斯)。

[0040] 实施例 5

[0041] a、采用和田红葡萄 100kg, 经破碎机破碎, 取出原汁, 倒入锅中慢火熬煮 8 个小时, 果浆浓稠, 含糖量 $\geq 25\%$, 经冷却后放入发酵罐中, 高温发酵, 发酵温度 30-35℃, 经过 1-3 个月的发酵, 就形成了基酒 (成品梅赛莱斯酒), 可以饮用, 贮酒时间越长, 一年以上, 饮用效果最佳, 基酒的酒精度 13-14% (v/v), 香气浓郁, 口感醇厚, 浑浊均匀；

[0042] b、将优质的红花按体积比 1 : 13 用浓度为 19% 的食用酒精室温下浸泡 3 个月得到红花汁；

[0043] c、按体积比将步骤 a 的基酒 80% 与步骤 b 辅料红花汁 4%, 木糖粉 0.2%、糖度为 48% 的糖浆 14%、酸度为 10% 的柠檬酸液 1.8% 进行煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 过滤, 装瓶后再煮酒 1 次, 时间为 15 分钟, 即可得到红花葡萄酒 (红花梅赛莱斯)。

[0044] 由实施例 1- 实施例 5 所获得的红枣梅赛莱斯、大芸梅赛莱斯, 枸杞梅赛莱斯、红花梅赛莱斯、玫瑰花梅赛莱斯执行标准: Q/HFTY0003S-2010。《梅赛莱斯》企业标准, 其主要指标: 澄清度: 浑浊均匀、久置允许有沉淀; 色泽: 棕红色、金黄色, 香气: 独特的香气、香气纯正、协调; 滋味: 酸甜适口; 舒畅: 具有本品特有风格; 酒精度: 8.0-15.0% vol, 总糖 $\geq 10\text{g/L}$, 滴定酸 3.0-8.0g/L, 铁 $\leq 30.0\text{mg/L}$, 干浸 $\geq 17.0\text{g/L}$, 总二氧化硫 $\leq 250\text{mg/L}$ 。