



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93104302.6

[51]Int.Cl<sup>5</sup>

C12G 3/02

[43]公开日 1994年10月12日

[22]申请日 93.4.9  
 [71]申请人 南靖县兴源果酒厂  
 地址 363600福建省南靖县山城镇六安村  
 [72]发明人 吴明

C12G 3/04 A61K 35/78

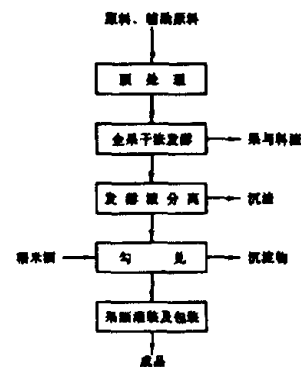
说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 桃金娘果酒的制备方法

[57]摘要

一种桃金娘果酒制备方法包括(一)预处理, (二)全果干法发酵, (三)发酵液分离, (四)勾兑, (五)果酒灌装及包装。本发明采用天然植物成分发酵制得的果酒, 富含人体所需的氨基酸、有机酸、黄酮甙、糖类营养成分, 具有祛风湿、健脾胃、活血通络、收敛止泻、滋养补血, 孕妇安胎, 产妇催奶等功效, 是一种当代国内外人们嗜好饮用的纯天然保健果酒。



# 权 利 要 求 书

---

1. 桃金娘果酒的制备方法，其特征在于该制备方法包括：（一）预处理，（二）全果干法发酵，（三）发酵液分离，（四）勾兑，（五）果酒灌装及包装。

2. 根据权利要求1桃金娘果酒的制备方法所述的（一）预处理，其特征在于（一）预处理包括：

（1）桃金娘果须经洗净、精选、凉干。

（2）混合草料：先将洗净、凉干的生姜与洗净、晒干的刺壳草、地胆草、金丝草均按等量混合、粉碎成细末的混合草料。

3. 根据权利要求1桃金娘果酒的制备方法所述的（二）全果干法发酵，其特征在于（二）全果干法发酵包括：

（1）配料（公斤）：

桃金娘果	100
白砂糖	10-20
葡萄糖	2-6
混合草料	0.5-1

（2）发酵：按上述的配料，先将白砂糖、葡萄糖和混合草料混合均匀，作为发酵料，然后在发酵池（或缸）内放一层桃金娘果，再撒下一层发酵料，直至余下容积的十分之一空间为止，再加盖，并适当留有排气孔。在发酵过程中，控制温度为20-45℃，让其自行发酵40-50小时，此后便渗出大量的桃金娘果发酵液。

4. 根据权利要求1桃金娘果酒的制备方法所述的（三）发酵液分离，其特征在于（三）发酵液分离是让桃金娘果发酵液用粗筛过滤，收集滤液，果与料渣弃掉，发酵液的酒度为13° - 15°。

# 权 利 要 求 书

---

5. 根据权利要求1桃金娘果酒的制备方法所述的(四)勾兑,其特征在于(四)勾兑是先将发酵液用100目筛过滤,收集滤液,沉渣弃掉,然后将滤液与糯米酒,按重量比为0.4-0.6:1进行勾兑,即可制得桃金娘果酒的初制品,待初制品陈酿一年之后,经用120目筛过滤,收集红棕色的滤液便是桃金娘果酒的精品。

6. 根据权利要求1桃金娘果酒的制备方法所述的(五)果酒灌装及包装,其特征在于(五)果酒灌装及包装包括:

(1) 灌装:在灌装线上,将桃金娘果酒按定量注入洁净的无菌瓶中,再压盖封口。

(2) 包装:将灌装好的瓶装果酒进行检验、贴标、装箱,即为桃金娘果酒成品。

# 说明书

---

## 桃金娘果酒的制备方法

本发明涉及一种富含营养和药效的桃金娘果酒的制备方法。

酒是一种特殊饮料，人们常用作药引。人适度饮酒有益健康，但过度饮酒反而损害身体。当今市场上有多种多样的果酒，但它往往存在掺有人工合成的色素、添加剂、发酵剂等不足之处。

本发明的目的是免除污染源，利用富含营养成分和药效的天然野生果桃金娘，经科学配制，成功地酿造出一种由天然植物成份构成的、具有独特保健功效的纯天然果酒。

本发明经福建省科技情报研究所系列检索查新结果，未查到有本发明产品的文献、专利和成果。

本发明的目的是这样实现的，具体制备工艺方法如下：

### 一. 原料和辅助原料

#### (一) 原料

(1) 桃金娘果：成熟果

(2) 糯米酒：用优质米酿制

#### (二) 辅助原料

(1) 白砂糖：一级品，葡萄糖：食品级

(2) 生姜、刺壳草、地胆草、金丝草：无霉变、无虫蛀、无杂质

### 二. 制备工艺的条件和方法（工艺流程见图1）

#### (一) 预处理

(1) 桃金娘果须经洗净、精选、凉干。

(2) 混合草料：先将洗净、凉干的生姜与洗净、晒干的刺壳草、

地胆草、金丝草均按等量混合、粉碎成细末的混合草料。

## (二) 全果干法发酵

(1) 配料 (公斤) :

桃金娘果	100
白砂糖	10-20
葡萄糖	2-6
混合草料	0.5-1

(2) 发酵: 按上述的配料, 先将白砂糖、葡萄糖和混合草料混合均匀, 作为发酵料。然后在发酵池 (或缸) 内放一层桃金娘果, 再撒下一层发酵料, 直至余下容积的十分之一空间为止, 再盖上留有排气孔的盖。在发酵过程中, 控制温度为 $20-45^{\circ}\text{C}$ , 让其自行发酵40-50小时, 此后便渗出大量的桃金娘果发酵液。

## (三) 发酵液分离

将桃金娘果发酵液用粗筛过滤, 收集滤液备用, 果与料渣弃掉。发酵液的酒度为 $13^{\circ} - 15^{\circ}$ 。

## (四) 勾兑

先将发酵液用100目筛过滤, 收集滤液, 沉渣弃掉。然后将此滤液与糯米酒, 按重量比为0.4-0.6: 1进行勾兑, 即可制得桃金娘果酒的初制品。待初制品陈酿一年之后, 经用120目筛过滤, 收集红棕色的滤液便是“桃金娘果酒”的精品。

## (五) 果酒灌装及包装

(1) 灌装: 在灌装线上, 将桃金娘果酒按定量注入洁净的无菌瓶

# 说明书

---

中，再压盖封口。

(2) 包装：将灌装好的瓶装果酒进行检验、贴标、装箱，即为“桃金娘果酒”成品。

实施本发明取得的效果：

(一) 本发明成功地利用野生桃金娘果含有丰富的氨基酸、有机酸、黄酮甙、糖类等人体必需的营养成份，经本发明酿制的果酒，保持着天然的色、香、味。经临床试验，饮用本品具有祛风湿、健脾胃、活血通络、收敛止泻、滋养补血，孕妇安胎，产妇催奶等功效，长期饮用，可以增进食欲，强壮体魄。

(二) 本发明的原、辅料采用丰富的天然野生植物资源，不使用任何人工合成的色素、添加剂、发酵剂等，所酿制的果酒符合人们嗜好饮用纯天然饮品需求，可提供出口创汇，而且发酵过的果还可回收药用，具有很好的经济效益和社会效益。

(三) 本发明酿制的果酒达到发酵酒卫生标准(GB2758)及企业标准(Q/350627NXJ01-92)的指标要求，经福建省漳州市产品质量检验所([92]漳检化字第046号)检验合格。

下面结合图1和实施例对本发明进一步说明。图1是本发明制得桃金娘果酒的工艺流程图。

## (一) 预处理

(1) 精选100公斤桃金娘果，经洗净，凉干表面水分后备用。

(2) 混合草料是将洗净、凉干的生姜与洗净、晒干的刺壳草、地胆草、金丝草均按等量混合、粉碎成细末的混合料。

## (二) 全果干法发酵

# 说 明 书

---

## (1) 配料 (公斤) :

桃金娘果	100
白砂糖	10-20
葡萄糖	2-6
混合草料	0.5-1

(2) 发酵: 按上述配料, 先将白砂糖、葡萄糖和混合草料混合均匀, 作为发酵料, 然后在发酵池 (或缸) 内放一层桃金娘果, 再撒下一层发酵料, 直至余下容积的十分之一空间为止, 再加盖, 并适当留有排气孔, 以排放发酵气体。应经常检查, 防止发酵液溢出。在发酵过程中, 控制温度为20-45℃, 让其自行发酵40-50小时, 此后便渗出大量的桃金娘果发酵液。

## (三) 发酵液分离

将桃金娘果发酵液用粗筛过滤, 收集滤液备用, 果与料渣弃掉。发酵液酒度为13° - 15°。

## (四) 勾兑

先将发酵液用100目筛过滤, 收集滤液, 沉渣弃掉。然后将此滤液与糯米酒, 按重量比为0.4-0.6: 1进行勾兑, 即可制得桃金娘果酒初制品。待此初制品陈酿一年之后, 再经用120目筛过滤, 收集红棕色的滤液便是桃金娘果酒的精品。100公斤桃金娘果可酿制出90-110 公斤的桃金娘果酒。

## (五) 果酒灌装及包装

1. 灌装: 在灌装线上, 将桃金娘果酒按定量注入洁净的无菌瓶中, 再压盖封口。

# 说 明 书

---

2. 包装：将灌装好的瓶装果酒进行检验、贴标、装箱，即为“桃金娘果酒”成品。

本发明全部采用由天然植物成份发酵酿制的桃金娘果酒，具有祛风湿、健脾胃、活血通络、滋养补血，孕妇安胎，产妇催奶等功效，是一种国内外人们嗜好饮用的纯天然保健果酒。



说 明 书 附 图

---

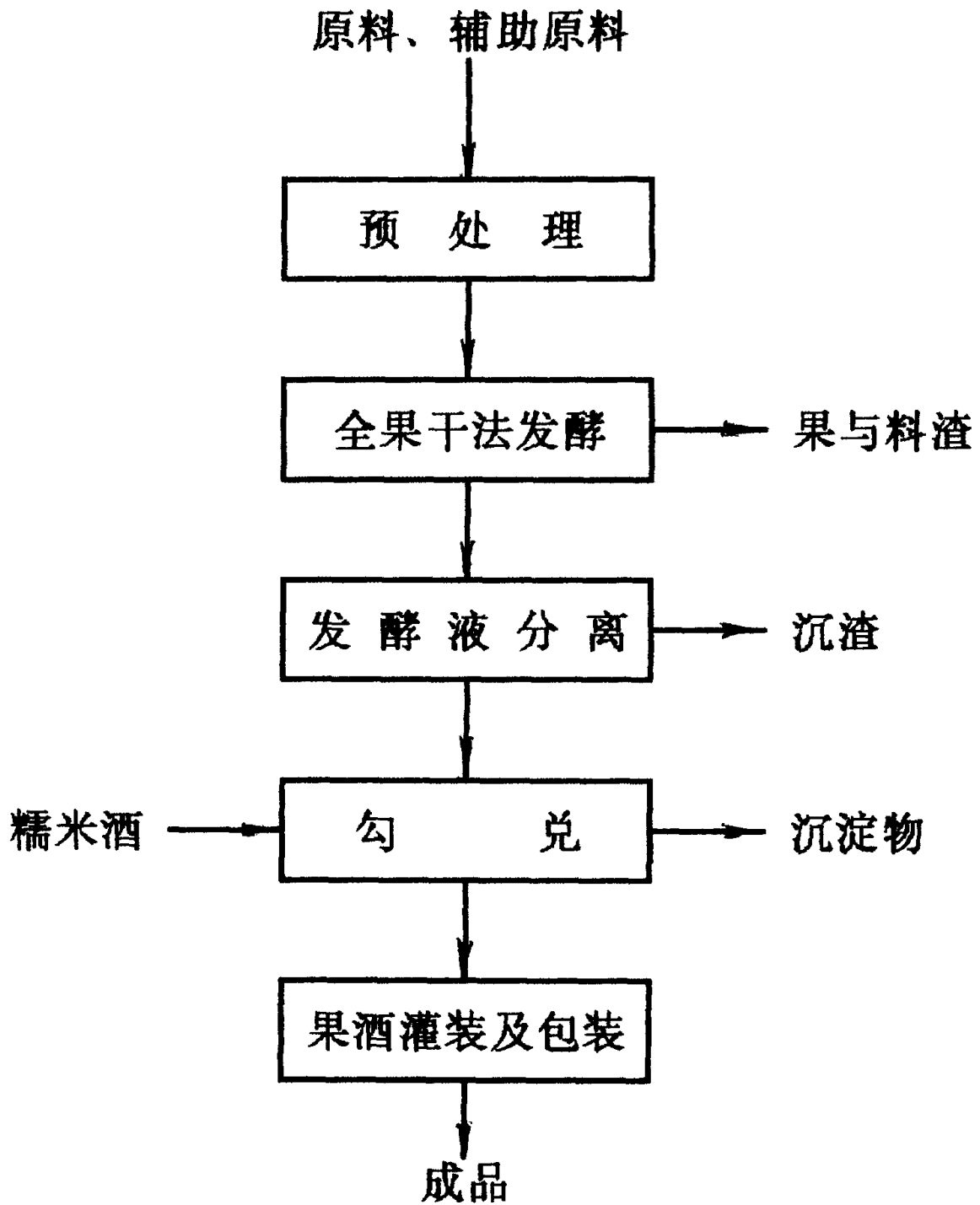


图1 制 备 工 艺 流 程 图