



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2015-0062659
 (43) 공개일자 2015년06월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
C12G 1/02 (2006.01) *C12G 3/04* (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2013-0147535
 (22) 출원일자 2013년11월29일
 심사청구일자 2013년11월29일

(71) 출원인
정우철
 강원도 정선군 여량면 봉정본동길 46 ()
박은영
 강원도 강릉시 연당길 67-15 ,105동203호(초당우
 성아파트)
 (72) 발명자
정우철
 강원도 정선군 여량면 봉정본동길 46 ()
박은영
 강원도 강릉시 연당길 67-15 ,105동203호(초당우
 성아파트)
 (74) 대리인
특허법인(유)화우

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **당귀꽃머루 와인의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 당귀꽃머루 와인의 제조방법에 관한 것으로서, 자세하게는 i) 머루 착즙액과 당귀꽃을 중량비 1~2:1로 혼합하여 발효조에 투입하는 단계; ii) 상기 발효조에 설탕시럽을 1:1~2의 중량비로 투입하는 단계, iii) 18~24℃에서 2~3일간 통기 발효시키는 1차 통기발효단계, iv) 상기 발효조를 밀봉하여 20~26℃에서 10~20일간 혐기발효시키는 알콜발효단계, 및 v) 상기 발효액으로부터 즙액을 거른 후, 걸러진 즙액을 발효조에 투입하여 18~24℃조건에서 2~4개월간 발효시키는 2차 통기발효단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 당귀꽃 와인의 제조방법에 대한 것이다. 본 발명의 당귀꽃머루 와인은 지방분해가 탁월하고 신진대사의 촉진으로 다이어트에 효과적이며, 항산화, 노화방지, 보혈, 자궁강화, 장기능 강화 및 스트레스 완화에 탁월한 효능을 보인다.

명세서

청구범위

청구항 1

- i) 머루 착즙액과 당귀꽃을 중량비 1~2:1로 혼합하여 발효조에 투입하는 단계;
 - ii) 상기 발효조에 설탕시럽을 1:1~2의 중량비로 투입하는 단계;
 - iii) 18~24℃에서 2~3일간 통기 발효시키는 1차 통기발효단계;
 - iv) 상기 발효조를 밀봉하여 20~26℃에서 10~20일간 혐기발효시키는 알콜발효단계; 및
 - v) 상기 발효액으로부터 즙액을 거른 후, 걸러진 즙액을 발효조에 투입하여 18~24℃조건에서 2~4개월간 발효시키는 2차 통기발효단계;
- 를 포함하는 것을 특징으로 하는 당귀꽃머루 와인의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,
상기 설탕시럽 투입 단계에서, 발효효소가 추가로 투입되는 것을 특징으로 하는 당귀꽃머루 와인의 제조방법.

청구항 3

- 제1항에 있어서,
상기 설탕시럽이,
- a) 한방재료, 설탕 및 올리고당을 1:2:2의 중량비로 혼합하여 설탕첨가한방재료를 준비하는 단계;
 - b) 해양심층수, 설탕 및 올리고당을 1:2:2의 중량비로 혼합용해하여 심층수시럽을 제조하는 단계;
 - c) 상기 설탕첨가한방재료와 심층수시럽을 1:1~2의 중량비로 혼합하여 발효조에 투입한 다음, 18~24℃에서 3~4개월간 숙성발효시키는 단계; 및
 - d) 상기 발효액으로부터 한방재료를 분리제거하여 한방재료 성분이 추출된 추출시럽을 얻는 단계;
- 를 통하여 제조되는 천연효소시럽인 것을 특징으로 하는 당귀꽃머루 와인의 제조방법.

청구항 4

제3항에 있어서,
상기 한방재료가 신선목, 두충나무잎, 헛개나무잎, 쓸개복숭, 뽕잎, 겨우살이, 어성초, 줄풀, 및 질경이 중 어느 하나 또는 이들의 혼합물인 것을 특징으로 하는 당귀꽃머루 와인의 제조방법.

청구항 5

제1항 또는 제3항에 있어서,
상기 발효조가 황토로 이루어지며, 상기 황토 발효조의 용량이 50~100ℓ인 것을 특징으로 하는 당귀꽃머루 와인의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001]

본 발명은 당귀꽃머루 와인의 제조방법에 관한 것으로서, 자세하게는 i) 머루 착즙액과 당귀꽃을 중량비 1~2:1로 혼합하여 발효조에 투입하는 단계; ii) 상기 발효조에 설탕시럽을 1:1~2의 중량비로 투입하는 단계, iii) 18~24℃에서 2~3일간 통기 발효시키는 1차 통기발효단계, iv) 상기 발효조를 밀봉하여 20~26℃에서 10~20일간

혐기발효시키는 알콜발효단계, 및 v) 상기 발효액으로부터 즙액을 거른 후, 걸러진 즙액을 발효조에 투입하여 18~24℃조건에서 2~4개월간 발효시키는 2차 통기발효단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 당귀꽃 와인의 제조방법에 대한 것이다. 본 발명의 당귀꽃머루 와인은 지방분해가 탁월하고 신진대사의 촉진으로 다이어트에 효과적이며, 항산화, 노화방지, 보혈, 자궁강화, 장기능 강화 및 스트레스 완화에 탁월한 효능을 보인다.

배경 기술

- [0002] 현대인은 잦은 음주, 화식(火食), 패스트푸드 등의 잘못된 생활습관과 식습관으로 인하여 복부 비만 및 고혈압, 당뇨, 영양결핍 등의 문제를 안고 있으며, 불임, 생리통 등의 부인병이 늘어나고 불면증, 우울증 등의 정신질환도 급격하게 증가하고 있다.
- [0003] 한편, 당귀꽃은 관상동맥의 혈류량을 촉진시키고 적혈구 생성을 왕성하게 하며, 변비치료, 자궁수축기능, 머리를 검게 하는 기능을 가진다. 또한, 한약재료의 쓴맛을 가시게 하고 독성을 중화시켜 주는 작용을 하며, 심신을 안정시키고 통증을 멎게 하는 효과가 있다. 그리고 부인병(생리/냉증, 불임증, 산후조리) 및 어지럼증을 낮게 하며, 피부를 윤택하게 하며, 병에 대한 저항력을 증가시키는 등 매우 인체에 유익한 식물재료이다.
- [0004] 그리고, 머루는 영육이라고도 하며, 포도의 10배 이상의 효과를 가지며 특히 항암 효과는 포도보다 100배 뛰어나다. 또한, 열이 있을 때 갈증 나는 증상을 치료하며 비타민C가 풍부하여 괴혈병, 피로회복에 좋다. 항산화 작용을하는 안토시아닌이 풍부하고 몸이 차고 냉한 부인병, 저혈압환자, 성장기 어린이 두뇌발전에 좋으며 자기 전에 먹으면 불면증치료에 효과가 있고, 변비해소, 숙취해소, 피부미용에 효능이 있다.
- [0005] 한편, 발효식품은 발효과정에 그 식품 특유의 풍미나 향을 만들어내며, 같은 재료라 하더라도 발효균의 종류, 발효방법, 숙성기간에 따라 여러 가지 맛과 향이 만들어지고, 각종 유용성분이 증가하여 영양가치가 높아진다. 또한, 발효식품은 재료를 소화 및 흡수하기 쉬운 상태로 변환시킴과 동시에, 우리들의 인체에 필요한 효소의 재료를 보급함으로써 장 운동을 촉진시킬 수 있다.
- [0006] 본 발명에서는 상기 당귀꽃 및 머루를 이용하여, 현대인의 잘못된 생활습관과 식습관으로 인한 복부 비만, 고혈압, 당뇨, 불임, 생리통 등의 부인병, 불면증, 우울증 등의 정신질환 치료 등 각종 현대 질환에 큰 효과가 있을 뿐만 아니라 다이어트에도 효과가 있는 와인을 제조하였다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 본 발명의 목적은 현대인의 잘못된 생활습관과 식습관으로 인한 복부 비만, 고혈압, 당뇨, 불임, 생리통 등의 부인병, 불면증, 우울증 등의 정신질환 치료 등 각종 현대 질환에 큰 효과가 있을 뿐만 아니라 다이어트에도 효과가 있는 당귀꽃머루 와인의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0008] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 i) 머루 착즙액과 당귀꽃을 중량비 1:2:1로 혼합하여 발효조에 투입하는 단계; ii) 상기 발효조에 설탕시럽을 1:1~2의 중량비로 투입하는 단계; iii) 18~24℃에서 2~3일간 통기 발효시키는 1차 통기발효단계; iv) 상기 발효조를 밀봉하여 20~26℃에서 10~20일간 혐기발효시키는 알콜발효단계; 및 v) 상기 발효액으로부터 즙액을 거른 후, 걸러진 즙액을 발효조에 투입하여 18~24℃조건에서 2~4개월간 발효시키는 2차 통기발효단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 당귀꽃머루 와인의 제조방법을 제공한다. 이때, 상기 설탕시럽 투입 단계에서, 발효효소가 추가로 투입될 수 있다.
- [0009] 또한, 상기 설탕시럽은 a) 한방재료, 설탕 및 올리고당을 1:2:2의 중량비로 혼합하여 설탕첨가한방재료를 준비하는 단계; b) 해양심층수, 설탕 및 올리고당을 1:2:2의 중량비로 혼합용해하여 심층수시럽을 제조하는 단계; c) 상기 설탕첨가한방재료와 심층수시럽을 1:1~2의 중량비로 혼합하여 발효조에 투입한 다음, 18~24℃에서 3~4개월간 숙성발효시키는 단계; 및 d) 상기 발효액으로부터 한방재료를 분리제거하여 한방재료 성분이 추출된 추출시럽을 얻는 단계;를 통하여 제조되는 천연효소시럽인 것이 바람직하다.

[0010] 이때, 상기 한방재료는 신선목, 두충나무잎, 헛개나무잎, 쓸개복숭, 뽕잎, 겨우살이, 어성초, 줄풀, 및 질경이 중 어느 하나 또는 이들의 혼합물인 것이 바람직하다.

[0011] 한편, 상기 발효조는 황토로 이루어지며, 상기 황토 발효조의 용량이 50~100 ℓ 인 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0012] 본 발명의 제조방법에 따른 당귀꽃머루 와인은 현대인의 잘못된 생활습관과 식습관으로 인한 복부 비만, 고혈압, 당뇨, 불임, 생리통 등의 부인병, 불면증, 우울증 등의 정신질환 치료 등 각종 현대 질환에 큰 효과가 있을 뿐만 아니라 다이어트에도 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하, 본 발명의 당귀꽃머루 와인의 제조방법의 일 실시예를 첨부한 도면을 참조하여 상세히 살펴본다.

[0014] 본 발명의 당귀꽃머루 와인은 i) 머루 착즙액과 당귀꽃을 중량비 1~2:1로 혼합하여 발효조에 투입하는 단계; ii) 상기 발효조에 설탕시럽을 1:1~2의 중량비로 투입하는 단계; iii) 18~24℃에서 2~3일간 통기 발효시키는 1차 통기발효단계; iv) 상기 발효조를 밀봉하여 20~26℃에서 10~20일간 혐기발효시키는 알콜발효단계; 및 v) 상기 발효액으로부터 즙액을 거른 후, 걸러진 즙액을 발효조에 투입하여 18~24℃조건에서 2~4개월간 발효시키는 2차 통기발효단계를 통하여 제조된다. 이때, 상기 설탕시럽 투입 단계에서, 발효효소가 추가로 투입될 수 있다. 이하 상기 과정을 자세히 살펴본다.

[0015] 보통 당귀는 약 2 년 정도 생육되면 그 갈색의 뿌리를 채취하여 한약재로 사용한다. 그러나 그 이상이 지나면 당귀꽃이 피는데 대체로 약 3년 정도 경과하면 꽃이 피며, 경우에 따라 기후나 날씨 등의 환경과 토질 등의 생존 조건에 따라 2 년만에 꽃이 피는 것도 있다.

[0016] 당귀꽃이 피어버리면 뿌리 속은 비고 뿌리의 영양분이 상부로 올라가 버려 당귀뿌리는 못쓰게 된다. 본 발명에서는 외관상 적자색을 띄며 붉은 색소를 많이 포함하는 당귀 꽃을 사용할 수 있으며, 바람직하게는 꽃봉오리와 줄기를 채취하여 사용할 수 있다.

[0017] 상기 당귀꽃 재료는 2-3cm 정도로 잘게 절단하여, 머루 착즙액과 중량비 1~2:1로 혼합하여 발효조에 투입한다. 상기 머루 착즙액은 본래의 효능 외에도, 당귀 및 한약재와 같은 기타 재료와의 상승작용을 통하여 효과를 높이면서도 와인의 풍미를 더하며, 풍부한 당도로 인하여 적은 양의 설탕시럽을 사용하고도 발효가 충분히 이루어지도록 하는 역할을 한다.

[0018] 상기 당귀꽃과 머루 착즙액의 혼합액에 발효를 위하여 설탕시럽을 1:1~2의 중량비로 첨가하게 되는데, 이때 상기 설탕시럽은 a) 한방재료, 설탕 및 올리고당을 1:2:2의 중량비로 혼합하여 설탕첨가한방재료를 준비하는 단계; b) 해양심층수, 설탕 및 올리고당을 1:2:2의 중량비로 혼합용해하여 심층수시럽을 제조하는 단계; c) 상기 설탕첨가한방재료와 심층수시럽을 1:1~2의 중량비로 혼합하여 발효조에 투입한 다음, 18~24℃에서 3~4개월간 숙성발효시키는 단계; 및 d) 상기 발효액으로부터 한방재료를 분리제거하여 한방재료 성분이 추출된 추출시럽을 얻는 단계;를 통하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0019] 상기 방법을 통하여 제조된 설탕시럽은 한방재료의 유용한 추출성분 및 해양심층수의 풍부한 미네랄이 함유될 뿐만 아니라, 발효를 통한 각종 효소 성분들을 함유하게 된다. 따라서, 상기 추출성분 및 미네랄 성분의 유효한 성능을 얻을 수 있을 뿐만 아니라, 상기 천연발효시럽을 설탕시럽으로 사용함으로써 일반적인 발효음료에 비하여 적은 양의 설탕을 사용하면서도, 와인의 숙성이 단기간에 충분하게 이루어지게 할 수 있다. 또한, 설탕과 올리고당을 함께 사용함으로써 한방재료를 비롯한 각종 재료가 서로 어울려 액화되는 것을 더욱 용이하게 할 수 있다.

[0020] 또한, 상기 한약재 특유의 쓴맛은 함께 혼합되는 머루 및 당귀가 이를 충분히 가리게 되어, 상기 천연발효시럽을 이용하여 발효한 본 발명의 당귀꽃머루와인은 일반인들이 부담감 없이 일상생활에서 즐겨 섭취할 수 있다.

[0021] 이때, 상기 한방재료는 다양한 재료들이 사용될 수 있으나, 알콜 섭취에 따른 숙취를 제거하고, 당귀 및 머루와

의 혼합작용을 통한 상승효과를 극대화하기 위하여 신선목, 두충나무잎, 헛개나무잎, 쓸개복숭, 뽕잎, 겨우살이, 어성초, 줄풀, 및 질경이 중 어느 하나 또는 이들의 혼합물인 것이 바람직하다.

[0022]

이와 같이 준비된 혼합액은 18~24℃에서 2~3일간 통기 발효시키는 1차 통기발효단계, 상기 발효조를 밀봉하여 20~26℃에서 10~20일간 혐기발효시키는 알콜발효단계; 및 상기 발효액으로부터 즙액을 거른 후, 걸러진 즙액을 발효조에 투입하여 18~24℃조건에서 2~4개월간 발효시키는 2차 통기발효단계를 통하여 최종적으로 와인으로 숙성되게 된다.

[0023]

이와 같은 발효과정에서 사용되는 발효조는 원적외선을 방출하여 저장성을 높이고 기타 잡균을 살균하여 효소발효가 더욱 잘 이루어질 수 있도록 황토로 이루어지는 것이 바람직하며, 이때 상기 황토 발효조의 용량은 보통 200ℓ 이상의 대형 항아리가 사용되는 종래 방법과 달리, 발효액에 충분한 원적외선 방출효과를 얻기 위하여 50~100ℓ의 소용량이 사용되는 것이 바람직하다.

[0024]

이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예를 들어 설명하였으나, 본 발명은 이러한 실시예에 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 특허청구범위와 상세한 설명에서 본 발명이 속하는 기술분야의 당업자가 변형하여 이용할 수 있는 기술은 본 발명의 기술범위에 당연히 포함된다고 보아야 할 것이다.