



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102604780 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201210092363. 3

(22) 申请日 2012. 03. 31

(71) 申请人 灵山县科学技术开发中心

地址 535400 广西壮族自治区钦州市灵山县
灵城镇六峰路政府大院内

(72) 发明人 杨祖阐

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 苏家达

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

C12G 3/06 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种甜酒的制作方法及其用该甜酒制成的饮料

(57) 摘要

本发明公开一种甜酒的制作方法及其用该甜酒制成的饮料。甜酒的制作方法包括如下步骤:浸泡糯米、蒸饭、淋饭、混合、发酵、过滤和杀菌。混合时加入干糯米重量 15%~25% 的芦荟汁,既有效抑制了酿造过程中的杂菌,又使甜酒增加了独特的芦荟清香。所述饮料,是由制得的甜酒加入蔗糖和柠檬酸调制而得,其糖度为 11~13、酒精度为 3~5 度、pH 为 4.0~5.0;制得的饮料具有糯米发酵香和芦荟清香,酸甜适当,酒度适合,口感良好。

1. 一种甜酒的制作方法,步骤如下:
 - 1) 浸泡:将糯米用水浸泡 4 ~ 12 小时;
 - 2) 蒸饭:取出糯米,煮熟;
 - 3) 淋饭:取干糯米重量 2% ~ 4% 的水,洒在煮熟的糯米团上,让糯米团散开,并降温到 30 ~ 40℃;
 - 4) 混合:取干糯米重量 15% ~ 25% 的芦荟汁和 0.3% ~ 0.7% 的甜酒曲加入降温的糯米中,装入容器中并密封;
 - 5) 发酵:将密封的糯米混合物置于 28 ~ 35℃ 的条件下,发酵 2 ~ 4 日,得醪液;
 - 6) 过滤和杀菌:将醪液用硅藻土过滤机过滤,取滤液置于 85 ~ 100℃ 的条件下灭菌 10 ~ 30 分钟,即制得甜酒。
2. 根据权利要求 1 所述的甜酒的制作方法,其特征在于:混合时加入的芦荟汁的重量为干糯米重量的 20%。
3. 根据权利要求 1 所述的甜酒的制作方法,其特征在于:所述的芦荟汁的制作方法为:将新鲜芦荟用清水洗净后切碎,加入粉碎打浆机中打浆为胶质液体,再将胶质液体加入压滤机中压滤,压滤得到的液体即为制得的芦荟汁。
4. 一种饮料,是在权利要求 1 制得的甜酒中加入蔗糖和柠檬酸制得,制得的饮料的糖度为 11 ~ 13、酒精度为 3 ~ 5 度、pH 为 4.0 ~ 5.0。
5. 根据权利要求 4 所述的饮料,其特征在于:饮料的糖度为 12、酒精度为 4 度、pH 为 4.0。

一种甜酒的制作方法及其用该甜酒制成的饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料技术领域,具体是一种甜酒的制作方法及其用该甜酒制成的饮料。

背景技术

[0002] 甜酒,又称江米酒、酒酿、醪糟,主要原料是糯米,其酿制工艺简单,口味香甜醇美,乙醇含量极少,因此深受人们喜爱。在一些菜肴的制作上,糯米酒还常被作为重要的调味料。糯米酒色淡红,所以又称“红酒”,由于它渗进了沸水,故又称“水酒”。甜酒甘甜芳醇,能刺激消化腺地分泌,增进食欲,有助消化。糯米经过酿制,营养成分更易于人体吸收,是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。用糯米酒炖制肉类能使肉质更加细嫩,易于消化。糯米酒还有提神解乏、解渴消暑,促进血液循环、润肤的功效,对下列症状有一定作用:面色不华、自汗、体质虚弱、头晕眼眩、面色萎黄、少气乏力、中虚胃痛、便清等。

[0003] 传统的甜酒一般选用糯米为主料,经过浸泡、蒸饭、冷却、加甜酒曲发酵等步骤制得。发酵是酿造甜酒过程中最为重要的步骤,酿造过程一定要保持糯米等原料的干净清洁,不可沾染生水、食用油等杂质,以免混入杂菌,造成发酵后甜酒品质的下降或者酿酒的失败。但是在实际的生产过程中,要确保制作过程中无大量杂菌混入,则需要严格的工艺条件和较为复杂的操作要求,容易造成生产成本的提高。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种甜酒的制作方法及其用该甜酒制成的饮料,该制作方法简单易控,能够有效抑制发酵过程中的杂菌;用该甜酒制成的饮料具有糯米发酵香和芦荟清香,酸甜适当,酒度适合,口感良好。

[0005] 一种甜酒的制作方法,包括以下步骤:

[0006] 1) 浸泡:将糯米用水浸泡 4~12 小时;

[0007] 2) 蒸饭:取出糯米,煮熟;

[0008] 3) 淋饭:取干糯米重量 2%~4% 的水,洒在煮熟的糯米团上,让糯米团散开,并降温到 30~40℃;

[0009] 4) 混合:取干糯米重量 15%~25% 的芦荟汁和 0.3%~0.7% 的甜酒曲加入降温的糯米中,装入容器中并密封;

[0010] 5) 发酵:将密封的糯米混合物置于 28~35℃ 的条件下,发酵 2~4 日,得醪液;

[0011] 6) 过滤和杀菌:将醪液用硅藻土过滤器过滤,取滤液置于 85~100℃ 的条件下灭菌 10~30 分钟,即制得甜酒。

[0012] 所述的制作方法中:芦荟汁的重量优选为干糯米重量的 20%;甜酒曲的重量优选为干糯米重量的 0.5%;发酵温度优选为 30℃;发酵时间优选为 3 日。其中甜酒曲为制作甜酒的一般酒曲,本发明对此没有特殊限定;例如,可以选用南宁广龙工贸有限责任公司生产的“香蜜甜酒粉”、“香曲”,贵州立高轻工科技发展有限公司生产的“笑仙甜酒曲”。

[0013] 所述的芦荟汁的制作方法为:将新鲜芦荟用清水洗净后切碎,加入粉碎打浆机中

打浆为胶质液体,再将胶质液体加入压滤机中压滤,压滤得到的液体即为制得的芦荟汁。

[0014] 该甜酒的制作方法的优点是利用到了芦荟汁抗菌效果的选择性。在相关文献(例如,“王锦旭,王鑫,叶敬波,朱一平,官展文,何炎明.芦荟提取液抗菌效果研究[J].安徽农业科学,2008,(13)”和“王阳梦,何聪芬,董银卯.库拉索芦荟抑菌效果研究[J].北京工商大学学报(自然科学版),2005,(05)”)中提到了这种选择性,即芦荟汁对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌和黑曲菌等多种细菌和霉菌均有显著的抑制作用,而对根霉、毛霉和酵母的抑制性不显著或无抑制作用。而酿酒使用的甜酒曲是糖化菌及酵母制剂,其所含的微生物主要是根霉,还有少量的毛霉及酵母。这种独特的选择性在保证发酵效果的同时,能够很好的抑制发酵过程中的杂菌;同时加入的芦荟汁给甜酒添加了独特的芦荟清香,提升了甜酒的口感。

[0015] 一种饮料,是在上述制得的甜酒中加入蔗糖和柠檬酸调制而得,制得的饮料的糖度为 11~13、酒精度为 3~5 度、pH 为 4.0~5.0。

[0016] 更优的,当饮料的糖度为 12、酒精度为 4 度、pH 为 4.0 时,口感最佳。

[0017] 该饮料具有糯米发酵香和芦荟清香,酸甜适当,酒度适合,口感良好。

具体实施方式

[0018] 下面以实施例作进一步说明,但本发明不局限于这些实施例。

[0019] 实施例 1

[0020] 甜酒的制作步骤为:

[0021] 1) 浸泡:将糯米用水浸泡 12 小时;

[0022] 2) 蒸饭:取出糯米,煮熟;

[0023] 3) 淋饭:取干糯米重量 3% 的水,洒在煮熟的糯米团上,让糯米团散开,并降温到 35℃;

[0024] 4) 混合:取干糯米重量 20% 的芦荟汁和 0.5% 的甜酒曲(南宁广龙工贸有限责任公司的“香蜜甜酒粉”)加入降温的糯米中,装入干净的容器中并密封;

[0025] 5) 发酵:将密封的糯米混合物置于 30℃ 的条件下,发酵 3 日,得醪液;

[0026] 6) 过滤和杀菌:将醪液用硅藻土过滤机过滤,取滤液置于 90℃ 的条件下灭菌 20 分钟,即制得甜酒。

[0027] 实施例 2

[0028] 甜酒的制作步骤为:

[0029] 1) 浸泡:将糯米用水浸泡 4 小时;

[0030] 2) 蒸饭:取出糯米,煮熟;

[0031] 3) 淋饭:取干糯米重量 3% 的水,洒在煮熟的糯米团上,让糯米团散开,并降温到 40℃;

[0032] 4) 混合:取干糯米重量 15% 的芦荟汁和 0.5% 的甜酒曲(贵州立高轻工科技发展有限公司的“笑仙甜酒曲”)加入降温的糯米中,装入干净的容器中并密封;

[0033] 5) 发酵:将密封的糯米混合物置于 35℃ 的条件下,发酵 4 日,得醪液;

[0034] 6) 过滤和杀菌:将醪液用硅藻土过滤机过滤,取滤液置于 85℃ 的条件下灭菌 30 分钟,即制得甜酒。

[0035] 实施例 3

[0036] 甜酒的制作步骤为：

[0037] 1) 浸泡：将糯米用水浸泡 4 小时；

[0038] 2) 蒸饭：取出糯米，煮熟；

[0039] 3) 淋饭：取干糯米重量 2% 的水，洒在煮熟的糯米团上，让糯米团散开，并降温到 30℃；

[0040] 4) 混合：取干糯米重量 25% 的芦荟汁和 0.7% 的甜酒曲（南宁广龙工贸有限责任公司的“香曲”）加入降温的糯米中，装入干净的容器中并密封；

[0041] 5) 发酵：将密封的糯米混合物置于 35℃ 的条件下，发酵 4 日，得醪液；

[0042] 6) 过滤和杀菌：将醪液用硅藻土过滤机过滤，取滤液置于 100℃ 的条件下灭菌 30 分钟，即制得甜酒。

[0043] 实施例 4

[0044] 饮料的制作：在上述实施例 1 制得的甜酒中不断加入蔗糖和柠檬酸，直到甜酒的糖度为 12、酒精度为 4 度、pH 为 4.0，即得；

[0045] 感官指标：饮料呈乳白色半透明，具有糯米发酵香和芦荟清香，酸甜适中，酒度适合，口感良好；

[0046] 卫生指标：菌总数 ≤ 100 个 /mL，大肠菌群 ≤ 3 个 /mL，无致病菌。

[0047] 实施例 5

[0048] 饮料的制作：在上述实施例 2 制得的甜酒中不断加入蔗糖和柠檬酸，直到甜酒的糖度为 13、酒精度为 5 度、pH 为 4.5，即得；

[0049] 感官指标：饮料呈乳白色半透明，具有糯米发酵香和芦荟清香，酸甜适中，酒度适合，口感良好；

[0050] 卫生指标：菌总数 ≤ 100 个 /mL，大肠菌群 ≤ 3 个 /mL，无致病菌。

[0051] 实施例 6

[0052] 饮料的制作：在上述实施例 3 制得的甜酒中不断加入蔗糖和柠檬酸，直到甜酒的糖度为 11、酒精度为 3 度、pH 为 5，即得；

[0053] 感官指标：饮料呈乳白色半透明，具有糯米发酵香和芦荟清香，酸甜适中，酒度适合，口感良好；

[0054] 卫生指标：菌总数 ≤ 100 个 /mL，大肠菌群 ≤ 3 个 /mL，无致病菌。