



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104312876 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410639219. 6

(22) 申请日 2014. 11. 13

(71) 申请人 向金环

地址 547401 广西壮族自治区河池市东兰县
泗孟乡弄目村弄林屯

(72) 发明人 向金环

(74) 专利代理机构 广西南宁明智专利商标代理
有限责任公司 45106

代理人 冯菁

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种墨米木瓜酒的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种酿酒技术领域,具体涉及到一种墨米木瓜酒的制备方法。其中包括:该酒是由墨米酒和木瓜酒调配组合而成。通过实施本发明,以东兰墨米为原料再利用传统甜型黄酒生产工艺生产出墨米酒,同时以木瓜为原料,以果酒生产工艺生产出木瓜酒,然后将两种酒制品通过精心细致的勾兑调配而得本发明。本发明在保持墨米酒特有的抗衰保颜等功效的营养功能外,增加木瓜具有健脾消食、抗疫杀虫、通乳抗癌等保健功能。该产品色泽金黄、澄清透明、鲜甜爽口,兼有墨米酒特有的醇香与木瓜果香清新幽雅、和谐,风格独特。

1. 一种墨米木瓜酒的制备方法,其特征在于:该酒是由墨米酒和木瓜酒调配组合而成;

具体工艺步骤是:

(1) 原料组成和配比:墨米原酒 60 ~ 65%、木瓜原酒 35 ~ 40%;

(2) 原料组合:按需将上述各品种的原酒通过调配并混合起来而得原料酒备用;

(3) 过滤:将原料酒过滤至酒体澄清透明、无悬浮物、无杂质及沉淀物;

(4) 贮存:原酒液放入陶缸并密封后,贮存于天然溶洞或 15°c 左右低温屋内 1 年以上而得成品酒。

一种墨米木瓜酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酿酒技术领域,具体涉及到一种墨米木瓜酒的制备方法。

背景技术

[0002] 东兰墨米是广西东兰县高寒山区野生墨谷经农家长期选育而成的珍稀稻种,已有千余年的种植史,为粮中之珍品。其所含氨基酸达 18 种,而其中的 8 种又是人体所不可缺少的,尤以苏氨酸、赖氨酸含量最高,粗蛋白、粗脂肪、硫胺素、核黄素及矿物营养元素均高于其它稻种。墨米还含有脂肪、钙、磷、铁等多种营养成分,具有滋阴补脾、健脾温肝、益气补血,生津明目,壮筋健骨,利便止泻之功效。当地中医常用墨米治疗跌打损伤、风湿痹症、早期白发以及神经衰弱等病症,故有“药米”、“神米”之美称。李时珍的《本草纲目》及其他古籍药典详有记载:墨米有滋阴补肾,健脾温肝,益气补血,生津润胃,活筋壮骨,利便止泻,抗衰保颜等功效。近年经科研人员研究证明:东兰墨米富含长寿元素“硒”,而且高于国家标准,具有较好的清除自由基,降低丙二醛含量,提高超氧化物歧化酶活力、谷胱甘肽过氧化物酶活性,增强抗耐氧、抗疲劳、抗衰老作用。长期食用有健体及延年益寿之功,因而古代宫廷把墨米列为首选贡米。利用该米酿成的墨米酒,浓郁纯香,口感至极,是绝佳的贵宾宴酒。

[0003] 为了提高墨米酒的营养、口感等功能性,人们在制备墨米酒的过程中添加了各种辅助原料,使墨米酒变成营养更高、功能更全面及更具特色的新型保健酒制品。

[0004] 传统墨米酒制作工艺以墨米为主要原料,加入酒曲,经过发酵,酿制成酒,酿成一种香甜可口、健身强体的滋补佳品。

发明内容

[0005] 本发明的目的就是提供全新的一种墨米木瓜酒的制备方法。

[0006] 具体包括:该酒是由墨米酒和木瓜酒调配组合而成。通过实施本发明,以东兰墨米为原料再利用传统甜型黄酒生产工艺生产出墨米酒,同时以木瓜为原料,以果酒生产工艺生产出木瓜酒,然后将两种酒制品通过精心细致的勾兑调配而得本发明。本发明在保持墨米酒特有的抗衰保颜等功效的营养功能外,增加木瓜具有和血、行气、行神、驱寒、生津润胃,健脾温肝、活筋壮骨,利便止泻,滋阴补肾等保健功能。同时,达到降低含糖量及去除木瓜本身的酸带涩味。该产品色泽金黄、澄清透明、鲜甜爽口,兼有墨米酒特有的醇香与木瓜果香清新幽雅、和诣,风格独特。

[0007] 所述的木瓜酒是由广西河池市东、巴、凤三县境内特有的野生植物——木瓜来制备。木瓜可以吃,可以制酒,可以入药,它味甜带香,有健脾消食、抗疫杀虫、通乳抗癌的作用。用木瓜为原料制备成酒制品,其酒味香醇甜净、清爽柔和、富含多种人体所需的微量元素,常饮延年益寿,是宴宾馈赠之佳品。

[0008] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

一种墨米木瓜酒的制备方法,技术方案中该酒是由墨米酒和木瓜酒调配组合而成。

[0009] 具体工艺步骤是:

1、原料组成和配比：墨米原酒 60 ~ 65%、木瓜原酒 35 ~ 40%。

[0010] 2、原料组合：按需将上述各品种的原酒通过调配并混合起来而得原料酒备用。

[0011] 3、过滤：将原料酒过滤至酒体澄清透明、无悬浮物、无杂质及沉淀物。

[0012] 4、溶洞贮存：原酒液放入陶缸并密封后，贮存于天然溶洞或 15°c 左右低温屋内 1 年以上而得成品酒。

[0013] 本发明既有如下优点：

1、本发明所提出的墨米木瓜酒酿制方法措施独特，工艺简单、容易实施。

[0014] 2、通过实施本发明，所用的墨米及木瓜原料在产区资源丰富，原料容易组织，而且价格低廉。

[0015] 3、通过实施本发明，通过实施本发明，以东兰墨米为原料再利用传统甜型黄酒生产工艺生产出墨米酒，同时以木瓜为原料，以果酒生产工艺生产出木瓜酒，然后将两种酒制品通过精心细致的勾兑调配而得本发明。本发明在保持墨米酒特有的抗衰养颜等功效的营养功能外，增加木瓜具有健脾消食、抗疫杀虫、通乳抗癌作用。该产品色泽金黄、澄清透明、鲜甜爽口，兼有墨米酒特有的醇香与木瓜果香清新幽雅、和谐，风格独特。

[0016] 4、通过实施本发明，以木瓜酒调配墨米酒，降低产品含糖量；克服现有甜型黄酒糖份高的缺陷，有效解决了现代消费者消费趋向低糖化、无糖化的问题。

[0017] 5、通过实施本发明，以墨米酒调配木瓜酒，使酒制品饮之柔顺爽口、醇厚甘甜，绵绵滋味令人心旷神怡、回味无穷。

[0018] 6、通过实施本发明，墨米酒调配木瓜酒，增加产品保健功能、抗衰养颜功效、去腥、去膻、增香调味功能。

[0019] 7、通过实施本发明，将原酒移入世界长寿带天然溶洞进行 1 年以上的贮存，溶洞天然氧含量极高，洞温恒定，湿度适中，对酒的老熟、分子间的缔合作用有明显成效，同时吸收山石特别是钟乳石的气息，酒体更加协调、保健、香气更独特、口感更柔和。

[0020] 8、通过实施本发明，制备出来的墨米木瓜酒极具特色，市场前景非常好。

具体实施方式

[0021] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0022] 一种墨米木瓜酒的制备方法，技术方案中该酒是由墨米酒和木瓜酒调配组合而成。

[0023] 具体实施方式如下：

1、原料组成和配比：墨米原酒 60 ~ 65%、木瓜原酒 35 ~ 40%。

[0024] 2、原料组合：按需将上述各品种的原酒通过调配并混合起来而得原料酒备用。

[0025] 3、过滤：将原料酒过滤至酒体澄清透明、无悬浮物、无杂质及沉淀物。

[0026] 4、溶洞贮存：原酒液放入陶缸并密封后，贮存于天然溶洞或 15°c 左右低温屋内 1 年以上而得成品酒。

[0027] 墨米木瓜酒感观及理化指标

1、感观要求

项目		内 容
外观	色泽	金黄色
	清混	澄清透明,无悬浮物及沉淀物
香气		果香与墨米酒醇香谐调
滋味及风格		醇厚丰满、酸甜适中,各兼有木瓜酒与墨米酒特有的风格

2、理化指标

项目	品种	内 容
酒精 :20℃ V%		16 ~ 40
糖度 :g/L		≦ 100
总酸 :g/L		3.0 ~ 6.0
干浸出物 :g/L		≧ 0.50