



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102776098 A

(43) 申请公布日 2012. 11. 14

(21) 申请号 201210258306. 8

(22) 申请日 2012. 07. 25

(71) 申请人 杨永锋

地址 474350 河南省南阳市内乡县城关镇大成路 2 号

(72) 发明人 杨艺新 杨永锋

(74) 专利代理机构 北京鑫浩联德专利代理事务所 (普通合伙) 11380

代理人 吕爱萍

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

C12R 1/865 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种猕猴桃酒及其酿造方法

(57) 摘要

本发明涉及一种猕猴桃酒及其酿造方法,是由猕猴桃、白糖、碳酸氢钾、二氧化硫、果胶酶和酿酒酵母经猕猴桃浆制备、初次发酵、压榨分离、二次发酵、陈酿等工艺步骤酿造而成,该猕猴桃酒成品以及酿造过程中无需添加任何防腐剂,即能保证产品的长期保存,不会变质腐坏。而且通过果汁与果渣分别发酵制成不同品级的猕猴桃酒,使猕猴桃的营养成分得到完全保留,酿造出的猕猴桃酒口感和色泽俱佳,保留鲜猕猴桃的黄绿颜色,并清澈莹润,且酒度在 10 度以上,饮之清纯甘甜,香味馥郁,余味绵长。

1. 一种猕猴桃酒,其特征在于:它是由下列重量份的原料配制而成:是由下列重量份配比的原料配制酿造而成:猕猴桃 80 ~ 120 份;白糖 25 ~ 35 份;碳酸氢钾 0.003 ~ 0.005 份;二氧化硫 0.08 ~ 0.15 份;果胶酶 0.1 ~ 0.3 份;酿酒酵母 0.10 ~ 0.14 份。

2. 根据权利要求 1 所述猕猴桃酒,其特征在于:所述酿酒酵母采用的是葡萄酒酿酒酵母。

3. 一种用于权利要求 1 所述猕猴桃酒的酿造方法,其特征在于:它是按以下步骤进行:

步骤 1、猕猴桃浆的制备:按所述配比取猕猴桃鲜果拣去坏果,荡洗干净,并将皮表水分晾干,破碎打成糊状猕猴桃浆备用;

步骤 2、初次发酵:按所述配比取白糖总量的 33%、果胶酶总量的 50%、酿酒酵母总量的 50%、二氧化硫总量的 60% 以及碳酸氢钾加入步骤 1 制备的猕猴桃浆中,搅拌均匀后注入酿酒罐内,密闭,在 40℃ 温度下恒温发酵 4 ~ 8 天,制成初次发酵浆料备用,剩余的白糖、果胶酶、酿酒酵母、二氧化硫备用;

步骤 3、压榨分离:将步骤 2 的初次发酵浆料进行压榨分离,制得初次发酵果汁和初次发酵果渣备用,同时将步骤 2 使用剩余的白糖、果胶酶、酿酒酵母、二氧化硫按所制得的初次发酵果汁与初次发酵果渣等同的重量比,分为初次发酵果汁添加料和初次发酵果渣添加料;

步骤 4、果汁二次发酵:将分出的初次发酵果汁添加料加入步骤 3 制得的初次发酵果汁中,搅拌均匀后注入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下发酵 1 ~ 2 个月,用硅藻土过滤机过滤去渣,制得果汁发酵清液备用;

步骤 5、果渣二次发酵:将分出的初次发酵果渣添加料加入步骤 3 制得的初次发酵果渣中,搅拌均匀后注入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下发酵 7 ~ 10 天,过滤去渣,制得果渣发酵清液备用;

步骤 6、陈酿果汁酒:将步骤 4 制得的果汁发酵清液置入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下陈放 1 ~ 2 年,再分别用板框过滤机过滤去渣后,即制得一等品质的猕猴桃酒;

步骤 7、陈酿果渣酒:将步骤 5 制得的果渣发酵清液置入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下陈放 1 ~ 2 年,再分别用板框过滤机过滤去渣后,即制得二等品质的猕猴桃酒。

一种猕猴桃酒及其酿造方法

技术领域

[0001] 本发明属于猕猴桃酒生产技术领域,具体涉及一种猕猴桃酒及其酿造方法。

背景技术

[0002] 随着野生植物保护意识的不断强化和种植经济的发展,我国野生及种植猕猴桃资源逐渐扩展增大,其资源利用也越来越受到社会的广泛关注。业界研究表明,猕猴桃不仅营养丰富,而且含有多种氨基酸、维生素和铜、钙、镁、锰、钾、锂、硒、铁、磷等微量元素,对人体的机体功能、新陈代谢具有独特的医疗保健功效。但是,由于保鲜因素极大地限制了猕猴桃资源的利用,造成大量的腐坏浪费,给果农带来较大的经济损失,同时也制约了猕猴桃再生资源的发展和利用。近期以来,社会开始寻求猕猴桃酿酒技术,但是由于该项利用途径尚处于初期探索阶段,技术成熟度较低,致使产业化速度缓慢,遏制资源浪费乏力。目前出现的猕猴桃酿酒技术存在的主要缺陷:

1) 通常对猕猴桃破碎后加温至 80℃ 以上进行榨汁,这样会使猕猴桃果汁颜色变为褐色,高温又使猕猴桃本身的营养受到破坏,口感发生很大变化,并容易使果汁在未进入发酵之前品质变坏;

2) 生产猕猴桃酒比较传统的方法是带皮发酵,待皮渣上浮后,分离酒液。这种方法一是压榨困难,二是由于果皮浸泡时间过长,使酒的颜色加深,单宁含量升高,总酸和挥发酸升高,且产酒率低;

3) 酿造过程中多有添加剂、防腐剂等各类化学合成制剂,不仅容易破坏猕猴桃中的营养成分,而且对饮用者产生不同程度的毒副作用,不利于人体健康;

4) 目前的酿造技术大都是先将猕猴桃进行压榨分离,用果汁进行酿造,而果皮中的主要成分果胶含有 18 种氨基酸、Vc 和各种微量元素,具有很高的营养价值,随果渣则白白废弃无疑是一种很大的资源浪费,而且也极大的影响猕猴桃原料的出酒率;

5) 酿造工艺及设备结构复杂,生产成本低。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养成分保留完全,颜色口感俱佳,无任何毒害物质添加,有益人体健康,而且资源利用充分,工艺设备及操作方法简单的猕猴桃酒及其酿造工艺。

[0004] 实现本发明的目的所采取的技术方案是:该猕猴桃酒是由下列重量份配比的原料配制酿造而成:猕猴桃 80 ~ 120 份;白糖 25 ~ 35 份;碳酸氢钾 0.003 ~ 0.005 份;二氧化硫 0.08 ~ 0.15 份;果胶酶 0.1 ~ 0.3 份;酿酒酵母 0.10 ~ 0.14 份。

[0005] 所述酿酒酵母采用葡萄酒酿酒酵母。

[0006] 一种猕猴桃酒酿造方法,是按以下步骤进行:

步骤 1、猕猴桃浆的制备:按所述配比取猕猴桃鲜果拣去坏果,荡洗干净,并将皮表水分晾干,破碎打成糊状猕猴桃浆备用;

步骤 2、初次发酵：按所述配比取白糖总量的 33%、果胶酶总量的 50%、酿酒酵母总量的 50%、二氧化硫总量的 60% 以及碳酸氢钾加入步骤 1 制备的猕猴桃浆中，搅拌均匀后注入酿酒罐内，密闭，在 40℃ 温度下恒温发酵 4 ~ 8 天，制成初次发酵浆料备用，剩余的白糖、果胶酶、酿酒酵母、二氧化硫备用；

步骤 3、压榨分离：将步骤 2 的初次发酵浆料进行压榨分离，制得初次发酵果汁和初次发酵果渣备用，同时将步骤 2 使用剩余的白糖、果胶酶、酿酒酵母、二氧化硫按所制得的初次发酵果汁与初次发酵果渣等同的重量比，分为初次发酵果汁添加料和初次发酵果渣添加料；

步骤 4、果汁二次发酵：将分出的初次发酵果汁添加料加入步骤 3 制得的初次发酵果汁中，搅拌均匀后注入酿酒罐内，密闭，在 15 ~ 30℃ 温度下发酵 1 ~ 2 个月，用硅藻土过滤机过滤去渣，制得果汁发酵清液备用；

步骤 5、果渣二次发酵：将分出的初次发酵果渣添加料加入步骤 3 制得的初次发酵果渣中，搅拌均匀后注入酿酒罐内，密闭，在 15 ~ 30℃ 温度下发酵 7 ~ 10 天，过滤去渣，制得果渣发酵清液备用；

步骤 6、陈酿果汁酒：将步骤 4 制得的果汁发酵清液置入酿酒罐内，密闭，在 15 ~ 30℃ 温度下陈放 1 ~ 2 年，再分别用板框过滤机过滤去渣后，即制得一等品质的猕猴桃酒。

[0007] 步骤 7、陈酿果渣酒：将步骤 5 制得的果渣发酵清液置入酿酒罐内，密闭，在 15 ~ 30℃ 温度下陈放 1 ~ 2 年，再分别用板框过滤机过滤去渣后，即制得二等品质的猕猴桃酒。

[0008] 在本发明的猕猴桃酒及其酿造工艺中，将果汁和果渣在初次发酵后分离，并分别发酵，酿造成不同等级的猕猴桃酒，从而使猕猴桃资源得到充分的利用，特别是对果皮中的主要成分果胶全部保留，并在酿造过程中分解为 18 种氨基酸、Vc 和各种微量元素，具有很高的营养价值。本案在猕猴桃原料中加入白糖，能够有效地增加成品的酒度，使成品酒的酒度达到 10 度以上，口感更加香醇，并具有杀菌抑菌作用。这样，在猕猴桃酒成品以及酿造过程中无需添加任何防腐剂，即能保证产品的长期保存，不会变质腐坏；加入碳酸氢钾主要用于降酸、调味，改善产品的口感；加入二氧化硫用于抑菌、固色，使成品酒保持鲜猕猴桃原有的黄绿色，且能保护猕猴桃中的 Vc 不被破坏；加入酿酒酵母能促进果汁及白糖的发酵醇化。在酿造提清过程中，通过硅藻土过滤机和板框过滤机两次过滤，不仅使酒液清冽透明，而且能进一步杀灭有害细菌。

[0009] 本发明的猕猴桃酒酿造方法，其有益效果是：

1) 通过果汁与果渣分别发酵制成不同品级的猕猴桃酒，使猕猴桃的营养成分得到完全保留，特别是将果皮中的果胶全部保留并分解为 18 种氨基酸、Vc 和各种微量元素，营养价值高，而且本工艺对猕猴桃原料的成熟度要求宽泛，只要在 7 成以上均可使用，使猕猴桃资源能得到充分利用，出酒率高；

2) 采用碳酸氢钾和二氧化硫进行降酸调味、固色，酿造的猕猴桃酒口感和色泽俱佳，保留鲜猕猴桃的黄绿颜色，并清澈莹润，且酒度在 10 度以上，饮之清纯甘甜，香味馥郁，余味绵长；

3) 酿造过程及成品中无防腐剂添加，因此对饮用者不会带来危害，而且保质期长久，存放时间越久，其醇香越浓；

4) 酿造工艺设备及操作方法简单，出品率高，生产成本低，经济性好。

[0010] 具体实施方式

本发明的猕猴桃酒,经过反复试验,其由以酿造的各组分原料在下列重量份配比范围内均能制得较好的产品:猕猴桃 80 ~ 120 份;白糖 25 ~ 35 份;碳酸氢钾 0.003 ~ 0.005 份;二氧化硫 0.08 ~ 0.15 份;果胶酶 0.1 ~ 0.3 份;酿酒酵母 0.10 ~ 0.14 份,其中酿酒酵母采用葡萄酒酿酒酵母,酿造效果更好。下面结合实施例对该猕猴桃酒的酿造方法作进一步说明。

[0011] 实施例 1

本发明的猕猴桃酒各组分原料的重量份配比可以是:猕猴桃 80 份;白糖 25 份;碳酸氢钾 0.003 份;二氧化硫 0.08 份;果胶酶 0.1 份;酿酒酵母 0.10 份。

[0012] 该猕猴桃酒的酿造工艺是:先按所述配比取猕猴桃鲜果,成熟度在 7 成以上均可,拣去坏果,将粘敷在果皮上的灰尘及绒毛荡洗干净,并将皮表水分晾干,用破碎机破碎,打成糊状猕猴桃浆。然后进行初次发酵,其方法是按所述配比取白糖总量的 33%、果胶酶总量的 50%、酿酒酵母总量的 50%、二氧化硫总量的 60% 以及碳酸氢钾加入步骤 1 制备的猕猴桃浆中,搅拌均匀后注入酿酒罐内,密闭,在 40℃ 温度下恒温进行初次发酵 8 天,制成初次发酵浆料,剩余的白糖、果胶酶、酿酒酵母和二氧化硫留待发酵过程使用。经过初次发酵之后,将所述初次发酵浆料用压榨机进行压榨分离,分别得到初次发酵果汁和初次发酵果渣备用,同时将初次发酵工序剩余的白糖、果胶酶、酿酒酵母及二氧化硫按所制得的初次发酵果汁与初次发酵果渣等同的重量比,分为初次发酵果汁添加料和初次发酵果渣添加料。然后将初次发酵果汁和初次发酵果渣分别进行二次发酵。初次发酵果汁的二次发酵是将所述初次发酵果汁添加料加入初次发酵果汁中,搅拌均匀后注入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下进行二次发酵 2 个月,再用硅藻土过滤器过滤去渣,制得一级发酵清液,最后,将制得的一级发酵清液倒入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下陈放 2 年,再分别用板框过滤器过滤去渣后,制得一等品质的猕猴桃酒成品酒,即可进行分装销售。初次发酵果渣的二次发酵是将所述初次发酵果渣添加料加入所述初次发酵果渣中,搅拌均匀后注入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下进行二次发酵 10 天,再用板框过滤器或离心过滤器过滤去渣,制得二级发酵清液;最后,将制得的二级发酵清液分别倒入酿酒罐内,密闭,在 15 ~ 30℃ 温度下陈放 2 年,再用板框过滤器过滤去渣后,制得二等品质的猕猴桃酒成品酒,即可进行分装销售。

[0013] 实施例 2

本发明的猕猴桃酒各组分原料的重量份配比也可以是:猕猴桃 100 份;白糖 30 份;碳酸氢钾 0.004 份;二氧化硫 0.12 份;果胶酶 0.2 份;酿酒酵母 0.12 份。该猕猴桃酒的酿造方法与实施例 1 基本相同,区别仅在于初次发酵时间为 6 天;初次发酵果汁二次发酵时间为 1.5 个月;初次发酵果渣二次发酵时间为 9 天,一级发酵清液和二级发酵清液陈放时间为 1.5 年。

[0014] 实施例 3

本发明的猕猴桃酒各组分原料的重量份配比也可以是:猕猴桃 120 份;白糖 35 份;碳酸氢钾 0.005 份;二氧化硫 0.15 份;果胶酶 0.3 份;酿酒酵母 0.14 份。该猕猴桃酒的酿造方法与实施例 1 基本相同,区别仅在于初次发酵时间为 4 天;初次发酵果汁二次发酵时间为 1 个月;初次发酵果渣二次发酵时间为 7 天,一级发酵清液和二级发酵清液陈放时间为 1 年。