



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107904064 A

(43)申请公布日 2018.04.13

(21)申请号 201711495884.2

(22)申请日 2017.12.31

(71)申请人 定远县佩璋生态园有限公司

地址 233200 安徽省滁州市定远县张桥镇
管李村井头杨村民组

(72)发明人 许成廷

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所
(普通合伙) 34119

代理人 杨霞 翟攀攀

(51) Int. Cl.

C12G 1/022(2006.01)

A61K 36/8984(2006.01)

A61P 39/00(2006.01)

A61P 7/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括:将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁、过滤,加入护色剂搅匀得物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得物料B;将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入水中浸泡,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮,过滤、浓缩、干燥得到物料C;将物料A、物料B、物料C和橙汁混匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为3-4,加入偏重亚硫酸钾搅匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在25-30℃下发酵6-8.5天,过滤、澄清、调配。本发明提出的抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,工艺简单,得到的葡萄酒酸甜可口,口感润滑,香味浓郁,同时具有抗疲劳、补血养血的保健功能。

1. 一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入30-45℃的水中浸泡10-20min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮50-75min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为3-4,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在25-30℃下发酵6-8.5天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒。

2. 根据权利要求1所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S1中,红树莓、桑葚、杨梅、草莓的重量比为2-10:3-9:1-5:5-12。

3. 根据权利要求1或2所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S1中,水的体积为红树莓、桑葚、杨梅、草莓总体积的0.3-1倍。

4. 根据权利要求1-3中任一项所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S1中,所述护色剂为抗坏血酸、茶多酚、半胱氨酸按重量比为1-4:2-5:3-9的混合物。

5. 根据权利要求1-3中任一项所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S1中,在物料A中,所述护色剂的浓度为20-35mg/L。

6. 根据权利要求1-5中任一项所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S2中,桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归的重量比为10-25:3-9:2-10:3-8:3-9:2-10:3-12:1-5。

7. 根据权利要求1-6中任一项所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S3中,物料A、物料B、物料C、橙汁的体积比为2-10:15-30:1-3:2-5。

8. 根据权利要求1-7中任一项所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S3中,加入的蔗糖使所得葡萄酒的酒精度为6-7度。

9. 根据权利要求1-8中任一项所述抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其特征在于,在S3中,每升混合料中加入偏重亚硫酸钾20-35mg。

一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及葡萄酒技术领域,尤其涉及一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法。

背景技术

[0002] 在现代生活中,工作以及生活节奏的加速,导致疲劳已经成为一种多发的社会现象,世界范围内长期处于疲劳状态的人口数量呈上升趋势。易疲劳的人可以适当选择抗疲劳功能的保健食品。酒精度低的葡萄酒日益受到人们的欢迎。虽然现有的普通葡萄酒具有较好的保健作用,但保健营养等功效尚不够全面,尤其在抗疲劳、补血养血等方面的效果不是很理想。

发明内容

[0003] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,其工艺简单,得到的葡萄酒酸甜可口,口感润滑,香味浓郁,同时具有抗疲劳、补血养血的保健功能。

[0004] 本发明提出的一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

[0005] S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

[0006] S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入30-45℃的水中浸泡10-20min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮50-75min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

[0007] S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为3-4,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在25-30℃下发酵6-8.5天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒。

[0008] 优选地,在S1中,红树莓、桑葚、杨梅、草莓的重量比为2-10:3-9:1-5:5-12。

[0009] 优选地,在S1中,水的体积为红树莓、桑葚、杨梅、草莓总体积的0.3-1倍。

[0010] 优选地,在S1中,所述护色剂为抗坏血酸、茶多酚、半胱氨酸按重量比为1-4:2-5:3-9的混合物。

[0011] 优选地,在S1中,在物料A中,所述护色剂的浓度为20-35mg/L。

[0012] 优选地,在S2中,桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归的重量比为10-25:3-9:2-10:3-8:3-9:2-10:3-12:1-5。

[0013] 优选地,在S3中,物料A、物料B、物料C、橙汁的体积比为2-10:15-30:1-3:2-5。

[0014] 优选地,在S3中,加入的蔗糖使所得葡萄酒的酒精度为6-7度。

[0015] 优选地,在S3中,每升混合料中加入偏重亚硫酸钾20-35mg。

[0016] 红树莓酸甜可口、营养丰富,能镇痛解热、抗血凝、防血栓、防感冒;桑葚酸甜可口,含有多种功能性成分,如芦丁、花青素、白藜芦醇等,具有良好的防癌、抗衰老、抗溃疡、抗病毒等作用;杨梅甜酸适度,含有10多种氨基酸、柠檬酸、维生素和各类矿物质,风味独特,能助消化、抗氧化、抗衰老、降血脂、御寒消暑、止泻、利尿、清肠胃;草莓营养价值丰富,含有丰

富的维生素C、维生素A、维生素E、维生素PP、维生素B1、维生素B2、胡萝卜素、鞣酸、天冬氨酸、铜、草莓胺、果胶、纤维素、叶酸、铁、钙、鞣花酸与花青素等营养物质,且能保护视力,助消化,防便秘;桂花能散寒破结,化痰止咳;金钗石斛滋阴清热、生津止渴;雪灵芝滋补,能退烧、止咳、降压、治流感、肺炎、黄疸、淋病、淋巴结核、筋骨痛疼;红景天能抗脑缺氧、抗疲劳、活血止血、清肺止咳、化淤消肿、解热退烧、滋补元气;党参能补中益气,健脾益肺,增强免疫力、扩张血管、降压、改善微循环、增强造血功能;白术能健脾益气、燥湿利水;鸡血藤补血,活血,通络;本发明葡萄酒的制备方法中,加入了红树莓、桑葚、杨梅和草莓四种水果,并配合桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归多种中药,使各原料的成分实现了互补,功效实现了协同,得到的葡萄酒酸甜可口,香味浓郁,同时具有抗疲劳、养血补血、降血压、提高免疫力的功效。

具体实施方式

[0017] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0018] 实施例1

[0019] 本发明提出的一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

[0020] S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

[0021] S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入45℃的水中浸泡10min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮75min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

[0022] S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为3,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在30℃下发酵6天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒。

[0023] 实施例2

[0024] 本发明提出的一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

[0025] S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

[0026] S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入30℃的水中浸泡20min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮50min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

[0027] S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为4,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在25℃下发酵8.5天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒。

[0028] 实施例3

[0029] 本发明提出的一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

[0030] S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

[0031] S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入43℃的水中浸泡13min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮72min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

[0032] S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为3,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在28℃下发酵7

天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒;

[0033] 其中,在S1中,红树莓、桑葚、杨梅、草莓的重量比为2:9:1:12;

[0034] 在S1中,水的体积为红树莓、桑葚、杨梅、草莓总体积的0.3倍;

[0035] 在S1中,所述护色剂为抗坏血酸、茶多酚、半胱氨酸按重量比为4:2:9的混合物;

[0036] 在S1中,在物料A中,所述护色剂的浓度为20mg/L;

[0037] 在S2中,桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归的重量比为25:3:10:3:9:2:12:1;

[0038] 在S3中,物料A、物料B、物料C、橙汁的体积比为2:30:1:5;

[0039] 在S3中,加入的蔗糖使所得葡萄酒的酒精度为6度;

[0040] 在S3中,每升混合料中加入偏重亚硫酸钾35mg。

[0041] 实施例4

[0042] 本发明提出的一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

[0043] S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

[0044] S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入34℃的水中浸泡17min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮58min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

[0045] S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为4,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在26℃下发酵8天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒;

[0046] 其中,在S1中,红树莓、桑葚、杨梅、草莓的重量比为10:3:5:5;

[0047] 在S1中,水的体积为红树莓、桑葚、杨梅、草莓总体积的1倍;

[0048] 在S1中,所述护色剂为抗坏血酸、茶多酚、半胱氨酸按重量比为1:5:3的混合物;

[0049] 在S1中,在物料A中,所述护色剂的浓度为35mg/L;

[0050] 在S2中,桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归的重量比为10:9:2:8:3:10:3:5;

[0051] 在S3中,物料A、物料B、物料C、橙汁的体积比为10:15:3:2;

[0052] 在S3中,加入的蔗糖使所得葡萄酒的酒精度为7度;

[0053] 在S3中,每升混合料中加入偏重亚硫酸钾20mg。

[0054] 实施例5

[0055] 本发明提出的一种抗疲劳补血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

[0056] S1、将红树莓、桑葚、杨梅和草莓加入水中,榨汁后过滤,加入护色剂搅拌均匀得到物料A;将葡萄破碎后榨汁,过滤得到物料B;

[0057] S2、将桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归加入38℃的水中浸泡15min,捞出沥干水分,加入沸水中煎煮60min,过滤、浓缩、干燥得到物料C;

[0058] S3、将物料A、物料B、物料C和橙汁混合均匀得混合料,在混合料中加入蔗糖,调节体系的pH值为3.5,加入偏重亚硫酸钾搅拌均匀,灭菌后接种活化酿酒酵母,在28℃下发酵7天,过滤、澄清、调配得到所述抗疲劳补血葡萄酒;

[0059] 其中,在S1中,红树莓、桑葚、杨梅、草莓的重量比为8:6:3:7;

[0060] 在S1中,水的体积为红树莓、桑葚、杨梅、草莓总体积的0.6倍;

- [0061] 在S1中,所述护色剂为抗坏血酸、茶多酚、半胱氨酸按重量比为3:4:6的混合物;
- [0062] 在S1中,在物料A中,所述护色剂的浓度为31mg/L;
- [0063] 在S2中,桂花、金钗石斛、雪灵芝、红景天、党参、白术、鸡血藤、当归的重量比为17:6:8:5:7:8:9:3;
- [0064] 在S3中,物料A、物料B、物料C、橙汁的体积比为7:19:2:3;
- [0065] 在S3中,加入的蔗糖使所得葡萄酒的酒精度为6.5度;
- [0066] 在S3中,每升混合料中加入偏重亚硫酸钾29mg。
- [0067] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。