



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105018310 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 04

(21) 申请号 201510363044. 5

(22) 申请日 2015. 06. 29

(71) 申请人 怀宁大别山茶酒有限公司

地址 246113 安徽省安庆市怀宁县黄墩镇

(72) 发明人 陈为德

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

C12G 3/02(2006. 01)

A61K 36/8967(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种清肺和胃果皮蓝莓酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种清肺和胃果皮蓝莓酒,由下列重量份的原料制成:鲜蓝莓 100-150、山药 10-14、百合干 8-9、白莲 3-5、苹果皮 10-20、榴莲核 1.5-2.2、枇杷叶 1-1.2、熟地黄 2-3、纯净酒、果胶酶、4-5% 糖液、干酵母适量;本发明制得的保健蓝莓酒结合了纯净酒清亮透明、后味爽净的特点,蓝莓果香和酒香融为一体,使得酒体丰满,具有醇香、爽怡的口感,并通过榴莲核、枇杷叶、熟地黄等药材的添加,赋予了本发明补血滋润、益精填髓、清肺和胃的医疗保健功能。本产品具有广阔的发展空间和市场前景。

1. 一种清肺和胃果皮蓝莓酒,其特征在于由下列重量份的原料制成:

鲜蓝莓 100-150、山药 10-14、百合干 8-9、白莲 3-5、苹果皮 10-20、榴莲核 1.5-2.2、枇杷叶 1-1.2、熟地黄 2-3,纯净酒、果胶酶、4-5%糖液、干酵母适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种清肺和胃果皮蓝莓酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 取鲜蓝莓经分选除杂后采用喷淋法洗涤,并在避光处沥干水分,再放入密封、避光的 CO₂ 环境中,厌氧发酵 16-17 天;

(2) 取蓝莓进行破碎,将破碎后的蓝莓加入其质量分数为 0.05-0.06% 的果胶酶,混匀后在 30-35℃ 下,酶解 1.8-2h,之后进行灭酶处理,最后离心压榨,得蓝莓汁;

(3) 取所得蓝莓汁 1.5-2% 的活性干酵母用 5-10 倍的糖液在 30-34℃ 下活化 30-35 min,每隔 4-5min 搅拌一次,待酵母完全溶解成均匀的悬浮液后加到蓝莓汁中发酵;

(4) 将榴莲核、枇杷叶、熟地黄加 5-6 倍水浸提 30-40 分钟后浓缩,得药液;在蓝莓汁发酵到第 8-9 天时,按 8 份蓝莓汁加 1-2 份纯净酒的比例加入纯净酒以及药汁,混匀后入坛待用;

(5) 山药切片,与白莲混合晒干,并与百合干、苹果皮混合,用 3-4 层纱布袋包裹起来,用绳子拴牢后,悬吊浸入酒坛中,再将坛口密封,置于避光阴凉处陈酿;

(6) 经 1-2 个月的陈酿后,开封弃除纱布袋以及所得液的上清液,再分离酒脚,最后灌装即得。

一种清肺和胃果皮蓝莓酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健蓝莓酒,尤其涉及一种清肺和胃果皮蓝莓酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 蓝莓,意为蓝色的浆果之意。属低灌木,矮脚野生,颗粒小,但花青素的含量很高。我国主要产在大兴安岭和小兴安岭林区尤其是大兴安岭中部,而且都是纯野生的。近几年来才成功进行人工驯化培植。蓝莓果实中含有丰富的营养成分,它不仅具有良好的营养保健作用,还具有防止脑神经老化、强心、抗癌软化血管、增强人机体免疫等功能。

[0003] 目前,蓝莓酒酿造方法主要有浸泡法和发酵法两种。浸泡法是直接通过浸泡、过滤、调配得到成品的配制酒,而发酵法是通过清洗、打浆、灭菌,后添加酵母发酵而制得。目前,配制蓝莓酒的生产关键在于酒基的选择以及调配,而酒基主要是采用清香型白酒,降低过浓脂香对蓝莓风味的影响;而发酵法蓝莓是采用传统的果酒发酵工艺路线。

发明内容

[0004] 本发明提供了一种新型保健蓝莓酒及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种清肺和胃果皮蓝莓酒,由下列重量份的原料制成:

鲜蓝莓 100-150、山药 10-14、百合干 8-9、白莲 3-5、苹果皮 10-20、榴莲核 1.5-2.2、枇杷叶 1-1.2、熟地黄 2-3、纯净酒、果胶酶、4-5%糖液、干酵母适量;

所述的一种清肺和胃果皮蓝莓酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 取鲜蓝莓经分选除杂后采用喷淋法洗涤,并在避光处沥干水分,再放入密封、避光的CO₂环境中,厌氧发酵16-17天;

(2) 取蓝莓进行破碎,将破碎后的蓝莓加入其质量分数为0.05-0.06%的果胶酶,混匀后在30-35℃下,酶解1.8-2h,之后进行灭酶处理,最后离心压榨,得蓝莓汁;

(3) 取所得蓝莓汁1.5-2%的活性干酵母用5-10倍的糖液在30-34℃下活化30-35min,每隔4-5min搅拌一次,待酵母完全溶解成均匀的悬浮液后加到蓝莓汁中发酵;

(4) 将榴莲核、枇杷叶、熟地黄加5-6倍水浸提30-40分钟后浓缩,得药液;在蓝莓汁发酵到第8-9天时,按8份蓝莓汁加1-2份纯净酒的比例加入纯净酒以及药汁,混匀后入坛待用;

(5) 山药切片,与白莲混合晒干,并与百合干、苹果皮混合,用3-4层纱布袋包裹起来,用绳子拴牢后,悬吊浸入酒坛中,再将坛口密封,置于避光阴凉处陈酿;

(6) 经1-2个月的陈酿后,开封弃除纱布袋以及所得液的上清液,再分离酒脚,最后灌装即得。

[0006] 本发明的优点是:

本实验新型蓝莓酒是以蓝莓为原料,经纯汁发酵,再与基酒纯净酒配制、后酵而成的一款低度保健酒,在蓝莓发酵期间加入酒基,不仅可以充分浸取蓝莓的有益成分,也会使得蓝

莓原酒与纯净酒在动态发酵的条件下能更好地融合；

在蓝莓酒发酵不同的时间阶段加入纯净酒，成品酒的口感质量会有很大的不同。在后酵初期(第 8-9 天)按比例加入纯净酒经过陈酿后，香与果香协调，蓝莓香芬芳怡人，蓝莓中的有益成分与酒形成整体，成品口感醇香、酒体丰满、爽怡、酸甜和谐；

本发明蓝莓汁发酵前其果实通过 CO₂ 的浸渍，因而从果实各部位提取的酚类化合物能受到很好的保护，从而防止氧化及细胞间发酵或浸渍期间其它的生理生化反应的发生；并且 CO₂ 浸渍时间长(本实验中为 16-17 天)，这将会增加蓝莓酒中酚类化合物和原花色素浓度，因此 CO₂ 浸渍有利于富含原花色素的蓝莓酒的产生；

果胶酶的使用，是采用酶解技术来破坏植物细胞壁中果胶物质、纤维素和半纤维素，使细胞间的交联断裂，促进细胞中可溶性物质流出，从而大大提高了果汁出汁率；

本发明制得的保健蓝莓酒结合了纯净酒清亮透明、后味爽净的特点，蓝莓果香和酒香融为一体，使得酒体丰满，具有醇香、爽怡的口感，并通过榴莲核、枇杷叶、熟地黄等药材的添加，赋予了本发明补血滋润、益精填髓、清肺和胃的医疗保健功能。本产品具有广阔的发展空间和市场前景。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例 1：

一种清肺和胃果皮蓝莓酒，由下列重量份(斤)的原料制成：

鲜蓝莓 150、山药 14、百合干 9、白莲 5、苹果皮 20、榴莲核 2.2、枇杷叶 1.2、熟地黄 3，纯净酒、果胶酶、5% 糖液、干酵母适量；

所述的一种清肺和胃果皮蓝莓酒的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 取鲜蓝莓经分选除杂后采用喷淋法洗涤，并在避光处沥干水分，再放入密封、避光的 CO₂ 环境中，厌氧发酵 17 天；

(2) 取蓝莓进行破碎，将破碎后的蓝莓加入其质量分数为 0.06% 的果胶酶，混匀后在 35℃ 下，酶解 2h，之后进行灭酶处理，最后离心压榨，得蓝莓汁；

(3) 取所得蓝莓汁 2% 的活性干酵母用 8 倍的糖液在 34℃ 下活化 35 min，每隔 5min 搅拌一次，待酵母完全溶解成均匀的悬浮液后加到蓝莓汁中发酵；

(4) 将榴莲核、枇杷叶、熟地黄加 6 倍水浸提 40 分钟后浓缩，得药液；在蓝莓汁发酵到第 9 天时，按 8 份蓝莓汁加 2 份纯净酒的比例加入纯净酒以及药汁，混匀后入坛待用；

(5) 山药切片，与白莲混合晒干，并与百合干、苹果皮混合，用 4 层纱布袋包裹起来，用绳子拴牢后，悬吊浸入酒坛中，再将坛口密封，置于避光阴凉处陈酿；

(6) 经 2 个月的陈酿后，开封弃除纱布袋以及所得液的上清液，再分离酒脚，最后灌装即得。