



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 117586841 A

(43) 申请公布日 2024.02.23

(21) 申请号 202211671023.6

(22) 申请日 2022.12.19

(71) 申请人 黄子峻

地址 530007 广西壮族自治区南宁市西乡塘区北际路奥园永和府三期9栋一单元1002室

(72) 发明人 黄子峻

(51) Int.Cl.

C12G 3/024 (2019.01)

C12G 3/06 (2006.01)

C12H 6/02 (2019.01)

权利要求书2页 说明书2页

(54) 发明名称

一种解决原浆荔枝酒及荔枝饮料中难闻气味的制造工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种解决原浆荔枝酒及荔枝饮料中难闻气味的制造工艺。其原浆荔枝酒及饮料的制造工艺解决了前传统发酵中出现的难闻气味制造工艺,物理手段改变荔枝发酵的内部环境和方式,其采用了物理起泡原理给荔枝发酵提供充足的氧气,也让荔枝果浆发酵过程中因物理起泡的张力原因让发酵与传统发酵的内部环境发生变化,高压发酵让果浆转换过程中保持发展的方向,物理起泡和高压发酵双向结合让发酵出来的产品无难闻气味,本发明让荔枝深加工产品由小品种深加工酒及饮料变成为像葡萄酒和葡萄饮料一样的大品种果酒市场中的果酒及饮料。

1. 一种解决原浆荔枝酒及荔枝饮料中难闻气味的制造工艺制备方法,其特征在於,该方法包括以下步骤:

- (1) 将荔枝剥壳及去核,让其果肉和果核、果皮分开放待下一步使用
- (2) 荔枝果肉打碎成为果浆状态后放置待下一步使用
- (3) 将荔枝果浆放入专业的机器中打发起泡,把果浆打发到泡沫均匀饱满无果浆未有发泡为止,确保果浆已经充分达到物理起泡,不易打发时间太久果浆的泡沫会黑化不易下一步制作。
- (4) 打发好的果浆拌入果酒酵母(果浆与酵母比例为100:0.5)
- (5) 把拌好酵母的果浆倒入高压的密封发酵缸内进行待放糖和密封高压发酵
- (6) 将装有拌好酵母的荔枝果浆中放入糖(糖与果浆的重量比是100:10~15)
- (7) 将气发酵缸内密封,密封待发酵产生气体形成高压,发酵过程同时关注缸内气压,缸内气压的保持在缸所能承受范围内,缸内气压过高时要泄气
- (8) 发酵20天后在含5%~8%酒精浓度时把荔枝果肉中的渣过滤出来
- (9) 做成普通没有难闻气味的荔枝果酒则放入普通的玻璃缸内密封好慢发酵即可,等待慢发酵时期为4~5个月后可以食用,放越久果酒味道越香醇;后期可以根据自己的喜好加入各类调味的果浆进行丰富果酒的口味。
- (10) 做成气泡酒的从步骤(8)接着做,气泡酒的需要放入如做香槟类型的酒瓶或者酒缸内进行慢发酵;等待慢发酵时期为6个月后可以食用,放越久味道越香纯;后期可以根据自己的喜好加入各类调味的果浆进行丰富果酒的口味。
- (11) 做成荔枝发酵提取后各种饮料的,可直接从(8)步骤过滤好出来的果酒中进行融合荔枝果汁或其它果汁、各类糖水进行做成相关荔枝的各种饮料。
- (12) 将步骤(1)荔枝核和荔枝皮中加入水进行打粉碎打成糊状待下一步使用(荔枝核和荔枝皮:水,比例为100:30)
- (13) 在粉碎好的荔枝核和荔枝皮浆放发酵缸中加入果酒酵母(浆与酵母比例为100:0.5)
- (14) 在粉碎好的荔枝核和荔枝皮浆中加入糖(荔枝核和荔枝皮:糖,比例为100:30)
- (15) 放入发酵缸中发酵等待酒精浓度高于20%时拿出来进行蒸馏,蒸馏后可以作为蒸馏酒,直接饮用或存放待调酒用。

2. 根据权利要求1所述的一种解决原浆荔枝酒及荔枝饮料中难闻气味的制造工艺,其特征在於:

a、步骤(2)(3)中所述的物理起泡原理后发酵工艺,将荔枝果肉破碎成果浆状态后再打发起泡,达到物理起泡工艺原理,为在发酵果浆提供充足氧气,以达到发酵品发展香醇的方向,不因缺氧导致产生难闻气味的发酵成品的出现;本发明物理起泡发酵工艺它不仅限于先破碎果浆再进行物理起泡制作步骤,由于存在机械设备的改进也可以破碎成果浆和物理起泡同时进行,运用物理起泡后进行发酵工艺的果酒工艺属于本发明特征权利保护。

b、步骤(7)中所述的高压发酵工艺中的发酵的方式,保障发酵过程中不产生像传统荔枝酒及饮料发酵工艺中有难闻气味体,以达到保存荔枝初始本应有的新香和果酒本该有的醇感产品。

c、步骤(2)、(3)、(7)先后顺序,先做物理起泡的事项,再进行高压发酵处理,以达到

生产出一款香醇的原浆荔枝酒及饮料,同时不出现传统发酵工艺中出现的难闻气味,使得荔枝酒和荔枝饮料保持原本应有的荔枝香味。

一种解决原浆荔枝酒及荔枝饮料中难闻气味的制造工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种解决原浆荔枝酒及荔枝饮料中难闻气味的制造工艺,本发明是一种能解决传统发酵酿造中有着一种难闻气味的荔枝酒及荔枝饮料的技术。用本发明工艺酿造出来的荔枝酒和荔枝饮料保持着荔枝的果香气且无传统发酵酿造出来的难闻气味,此香气更易受消费者接受,产品耐保存越久就越香醇。

背景技术

[0002] 国内外都有许多地方种植荔枝果,各地产量都不低且大部分只能作为鲜果、干果销量为主,随着大城市周边的荔枝种植发展,对于远离城市的地方和山里的地方荔枝在丰收年都现滞销现象,即使非常出名的中国荔枝之乡灵山县也一样滞销非常大,农民摘回来的荔枝果无法卖出后堆在路边发坏臭的,甚至直接不摘烂在树上无人再理会的。因没有好的深加工技术和产业链,难以发展荔枝果农生产的积极性。

[0003] 深加工荔枝酒和饮料也有但是没有好的技术也无法拉动荔枝种植业的发展起来;

[0004] 第一类是用已经生产出来的各种白酒浸泡而取得的荔枝酒,由于是浸泡的技术手段加工难以提高酒的品质,加上品质低更别谈高的卖价了,用酒泡的技术同时还存在生产成本高,因此出现投入大,产出品质低,卖出价格也低。

[0005] 第二类为用荔枝果及果肉直接普通发酵而得荔枝酒或荔枝饮料的,但做荔枝酒不同于葡萄酒,用荔枝发酵出来的产品均有不同难闻的气味且气味不受大众接受,由于气味不受大众接受难以打开销路,更难卖得价格。通过后期除去难闻气味的生产成本高难度大产出的产品品质跟不上普通消费者接受程度。

[0006] 以上两种深加工技术均没有起到拉动现在荔枝深加工产业的发展。

发明内容

[0007] 针对上述问题本发明为避免上述两者的难题,我们在专门解决难题的基础上研发,实现了创新的加工发酵提炼方式,不仅降低了生产成本和解决产品难闻气味外,还能生产出更高品质的荔枝酒及荔枝饮料。

[0008] 本发明是新研发出来的深加工工艺技术,本发明的技术是在起泡技术处理后发酵且需要在密封的高气压发酵缸内双层管制发酵结合提炼方式,在物理起泡技术和高气压发酵结合确保了荔枝鲜果的香、甜、醇,香气和味道是常人喜见乐闻的气味类型,同时生产酿造成本大大降低。

[0009] 本发明目的是这样实现的:香醇的原浆荔枝酒及饮料制造工艺,是将荔枝果肉破碎成果浆后再把果浆放入专业机器打发起泡后进行发酵,在发酵的同时需要在密封的高气压发酵缸内发酵,保持高气压发酵直到果浆的发酵出酒率在5%~8%酒后即可为不出现传统酿造的难闻气味技术处理完成。其特征在于采用了物理起泡技术和高气压发酵技术双管制相结合,在物理起泡的物理现象改变了原有发酵的空间结构有利于发酵过程中所需要的氧,杜绝了发酵其因氧气不足产生难闻分子的合成,且是的生产的发酵产品保持果原有鲜

香味。加之使用密封耐高压的发酵缸内发酵更好的保障后期形成的酒的味道和香气。

具体实施方式

[0010] (1) 将荔枝剥壳及去核,让其果肉和果核、果皮分开放待下一步使用

[0011] (2) 荔枝果肉打碎成为果浆状态后放置待下一步使用

[0012] (3) 将荔枝果浆放入专业的机器中打发起泡,把果浆打发到泡沫均匀饱满无果浆未有发泡为止,确保果浆已经充分达到物理起泡,不易打发时间太久果浆的泡沫会黑化不易下一步制作。

[0013] (4) 打发好的果浆拌入果酒酵母(果浆与酵母比例为100:0.5)

[0014] (5) 把拌好酵母的果浆倒入高压的密封发酵缸内进行待放糖和密封高压发酵

[0015] (6) 将装有拌好酵母的荔枝果浆中放入糖(糖与果浆的重量比是100:10~15)

[0016] (7) 将气发酵缸内密封,密封待发酵产生气体形成高压,发酵过程同时关注缸内气压,缸内气压的保持在缸所能承受范围内,缸内气压过高时要泄气

[0017] (8) 发酵20天后在含5%~8%酒精浓度时把荔枝果肉中的渣过滤出来

[0018] (9) 做成普通没有难闻气味的荔枝果酒则放入普通的玻璃缸内密封好慢发酵即可,等待慢发酵时期为4~5个月后可以食用,放越久果酒味道越香醇;后期可以根据自己的喜好加入各类调味的果浆进行丰富果酒的口味。

[0019] (10) 做成气泡酒的从步骤(8)接着做,气泡酒的需要放入如做香槟类型的酒瓶或者酒缸内进行慢发酵;等待慢发酵时期为6个月后可以食用,放越久味道越香纯;后期可以根据自己的喜好加入各类调味的果浆进行丰富果酒的口味。

[0020] (11) 做成荔枝发酵提取后各种饮料的,可直接从(8)步骤过滤好出来的果酒中进行融合荔枝果汁或者其它果汁、各类糖水进行做成相关荔枝的各种饮料。

[0021] (12) 将步骤(1)荔枝核和荔枝皮中加入水进行打粉碎打成糊状待下一步使用(荔枝核和荔枝皮:水,比例为100:30)

[0022] (13) 在粉碎好的荔枝核和荔枝皮浆放发酵缸中加入果酒酵母(浆与酵母比例为100:0.5)

[0023] (14) 在粉碎好的荔枝核和荔枝皮浆中加入糖(荔枝核和荔枝皮:糖,比例为100:30)

[0024] (15) 放入发酵缸中发酵等待酒精浓度高于20%时拿出来进行蒸馏,蒸馏后可以作为蒸馏酒,直接饮用或存放待调酒用。