



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 106967563 B

(45) 授权公告日 2020.11.03

(21) 申请号 201710391443.1

C12G 3/024 (2019.01)

(22) 申请日 2017.05.27

C12H 6/02 (2019.01)

(65) 同一申请的已公布的文献号

(56) 对比文件

申请公布号 CN 106967563 A

CN 104099214 A, 2014.10.15

CN 105861220 A, 2016.08.17

(43) 申请公布日 2017.07.21

CN 104893907 A, 2015.09.09

(73) 专利权人 陈圣明

CN 103642633 A, 2014.03.19

地址 545622 广西壮族自治区柳州市鹿寨

CN 103255024 A, 2013.08.21

县导江乡黄坭村计送一屯10号之一

CN 104962418 A, 2015.10.07

CN 103849541 A, 2014.06.11

(72) 发明人 陈圣明

审查员 刘自琴

(74) 专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所

45102

代理人 韦永青

(51) Int. Cl.

C12G 3/021 (2019.01)

C12G 3/022 (2019.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

木瓜酒的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种木瓜酒的制作方法,涉及保健酒技术领域;本发明分别将木瓜、粮食和大米发酵分别得到木瓜酒醪、粮食酒醪和大米酒醪,然后将木瓜酒醪、粮食酒醪和大米酒醪混合后进行三个阶段的蒸馏;本发明采用大米、粮食和木瓜分别发酵的方法,木瓜在发酵过程中,酒曲中的微生物以木瓜为原料,经过糖化和分解,木瓜中的营养成分充分的释放出来,产生的酯类和酸类物质较多,醇的含量相对降低,所制备的木瓜酒产酒率高、风味独特、口感绵甜、香气浓郁、清纯可口。

1. 一种木瓜酒的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

A、选取无虫害、无腐烂、成熟的优质木瓜,将木瓜洗净,沥干水,用搅拌机将木瓜粉碎,放到发酵罐中,加入木瓜总质量4%~6%的酒曲,混合均匀,密封发酵罐,在25℃~35℃下发酵27天~32天,得到木瓜酒醅;

B、选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的大米,将大米、纯净水和酒曲加入另一发酵罐中密封,在25℃~35℃下发酵28天~32天,得到大米酒醅;其中酒曲的添加量为大米总质量的0.8%~1.1%,大米和纯净水的质量之比为1~2:8.5~10;

C、选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的玉米和高粱,将玉米和高粱粉碎,然后加入又一发酵罐中,加入纯净水和酒曲,密封该发酵,在25℃~35℃下发酵28天~32天,得到粮食酒醅;其中酒曲的添加量为玉米总质量的0.8%~1.1%,玉米、高粱、纯净水的质量之比为1~1.5:0.8~1.5:9~10;

D、将木瓜酒醅、大米酒醅和粮食酒醅混合均匀后蒸馏,蒸馏分三个阶段,第一个阶段温度为65℃~75℃,待出酒量为大米、玉米和高粱的总质量的0.8%~1%时,升温至75℃~98℃,进入第二阶段蒸馏,待出酒率为50%~60%时,升温至100℃~110℃,进入第三阶段蒸馏,收集第二阶段蒸馏所得产物,即得。

2. 根据权利要求1所述的木瓜酒的制作方法,其特征在于:发酵前将发酵罐按照以下方法进行消毒:采用清水洗发酵罐后用开水烫洗,然后用0.1%的高锰酸钾溶液浸泡,用清水冲洗干净。

3. 根据权利要求1或2所述的木瓜酒的制作方法,其特征在于:A步骤、B步骤和C步骤中,夏天,前六天采用发酵罐只加盖子、不加密封薄膜的发酵方式,后六天采用加盖、加密封薄膜的发酵方式;冬天,一直采用加盖、加密封薄膜的发酵方式。

4. 根据权利要求3所述的木瓜酒的制作方法,其特征在于:A步骤所得木瓜酒醅的酒精度为8.5度~11度。

5. 根据权利要求1或4所述的木瓜酒的制作方法,其特征在于:A步骤、B步骤和C步骤中,发酵罐内投料量为发酵罐总体积的80%。

6. 根据权利要求5所述的木瓜酒的制作方法,其特征在于:木瓜、大米、玉米、高粱的质量之比为4:0.8~1:0.8~1.1:0.85~1.2。

木瓜酒的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健酒技术领域,尤其是一种木瓜酒的制作方法。

背景技术

[0002] 木瓜富含维生素、矿物质、蛋白质、瓜酵素及有机酸等物质,其中维生素A和维生素C的含量最高。采用木瓜酿酒,具有促进人体血液循环、促进新陈代谢、补血养颜、延年益寿等功效。

[0003] 现有的木瓜酒的制作方法有两种,一种是直接将木瓜浸泡于米酒中;另一种是直接采用木瓜进行发酵;第一种方法的缺陷是木瓜仅是通过浸泡的方式,而没有经过发酵,木瓜没有经过糖化和分解,营养物质没有充分释放;第二种方法的缺陷是木瓜中淀粉含量低,发酵产酒率低。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种木瓜酒的制作方法,这种木瓜酒的制作方法可以解决如何提供一种营养物质丰富且含酒率高的木瓜酒的问题。

[0005] 为了解决上述问题,本发明采用的技术方案是:

[0006] 这种木瓜酒的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

[0007] A、选取无虫害、无腐烂、成熟的优质木瓜,将木瓜洗净,沥干水,用搅拌机将木瓜粉碎,放到发酵罐中,加入木瓜总质量4%~6%的酒曲,混合均匀,密封发酵罐,在25℃~35℃下发酵27天~32天,得到木瓜酒醅;

[0008] B、选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的大米,将大米、纯净水和酒曲加入另一发酵罐中密封,在25℃~35℃下发酵28天~32天,得到大米酒醅;其中酒曲的添加量为大米总质量的0.8%~1.1%,大米和纯净水的质量之比为1~2:8.5~10;

[0009] C、选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的玉米和高粱,将玉米和高粱粉碎,然后加入又一发酵罐中,加入纯净水和酒曲,密封该发酵,在25℃~35℃下发酵28天~32天,得到粮食酒醅;其中酒曲的添加量为玉米总质量的0.8%~1.1%,玉米、高粱、纯净水的质量之比为1~1.5:0.8~1.5:9~10;

[0010] D、将木瓜酒醅、大米酒醅和粮食酒醅混合均匀后蒸馏,蒸馏分三个阶段,第一个阶段温度为65℃~75℃,待出酒量为大米、玉米和高粱的总质量的0.8%~1%时,升温至75℃~98℃,进入第二阶段蒸馏,待出酒率为50%~60%时,升温至100℃~110℃,进入第三阶段蒸馏,收集第二阶段蒸馏所得产物,即得。

[0011] 上述技术方案中,更具体的技术方案还可以是:发酵前将发酵罐按照以下方法进行消毒:采用清水洗发酵罐后用开水烫洗,然后用0.1%的高锰酸钾溶液浸泡,用清水冲洗干净。

[0012] 进一步的,A步骤、B步骤和C步骤中,夏天,前六天采用发酵罐只加盖子、不加密封薄膜的发酵方式,后六天采用加盖、加密封薄膜的发酵方式;冬天,一直采用加盖、加密封薄

膜的发酵方式。

[0013] 进一步的, A步骤所得木瓜酒醅的酒精度为8.5度~11度。

[0014] 进一步的, A步骤、B步骤和C步骤中, 发酵罐内投料量为发酵罐总体积的80%。

[0015] 更进一步的, 木瓜、大米、玉米、高粱的质量之比为4:0.8~1:0.8~1.1:0.85~1.2。

[0016] 由于采用了上述技术方案, 本发明与现有技术相比具有如下有益效果:

[0017] 1、酒曲对不同的发酵原料的代谢程度和产物是不同的; 与木瓜和粮食混合进行发酵的方法相比, 本发明采用大米、粮食和木瓜分别发酵的方法, 在发酵过程中, 一方面, 玉米、高粱、大米能够充分发酵; 另一方面, 酒曲中的微生物以木瓜为原料, 经过糖化和分解, 木瓜中的营养成分充分的释放出来, 产生的酯类和酸类物质较多, 醇的含量相对降低, 所制备的木瓜酒产酒率高、风味独特、口感绵甜、香气浓郁、清纯可口。

[0018] 2、木瓜发酵时控制温度为25℃~35℃, 大米、玉米、高粱混合发酵时, 发酵温度为25℃~35℃, 该温度范围能够使酒曲保持较高的活力, 提高发酵的效率。

[0019] 3、由于木瓜酒醅和粮食酒醅混合后进行三个阶段的蒸馏, 三个阶段通过逐步升温的方式, 一方面使酒内香味成分逐步水蒸气带出, 酒中香味成分含量提高, 另一反面通过第一和第三阶段的蒸馏, 将酒中的低分子杂醇油、醛、低级脂肪酸酯以及高沸点杂质除去, 减少酒中的有害物质。

[0020] 4、本发明木瓜酒不仅能够保持木瓜原味, 营养丰富, 产酒率高, 所得木瓜酒酒度高达50度, 且没有添加任何香精香料, 是一款绿色、环保、健康的保健酒, 能够满足消费者的需求。

具体实施方式

[0021] 下面结合实施例对本发明作进一步详述:

[0022] 实施例1

[0023] 本实施例木瓜酒的制备方法为:

[0024] A、用清水洗发酵罐后用开水烫洗, 然后用0.1%的高锰酸钾溶液浸泡9小时, 用清水冲洗干净;

[0025] B、6月份, 选取无虫害、无腐烂、成熟的优质木瓜, 将木瓜洗净, 沥干水, 用搅拌机将木瓜粉碎, 放到发酵罐中, 木瓜的量为发酵罐总体积的80%, 加入酒曲, 混合均匀, 密封发酵, 在25℃~35℃下发酵28天, 得到木瓜酒醅; 其中, 酒曲的添加量为木瓜总质量的4%; 所得木瓜酒醅的酒精度为8.5度;

[0026] C、6月份, 选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的大米, 将大米、纯净水和酒曲加入发酵罐中, 密封发酵, 在25℃~35℃下发酵30天, 得到大米酒醅; 其中酒曲的添加量为大米总质量的0.8%, 大米和纯净水的质量之比为2:9;

[0027] D、6月份, 选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的玉米和高粱, 将玉米和高粱粉碎, 然后加入发酵罐中, 加入纯净水和酒曲, 密封发酵, 在25℃~35℃下发酵28天, 得到粮食酒醅; 其中酒曲的添加量为玉米总质量的0.95%, 玉米、高粱、纯净水的质量之比为1:1.5:9.5;

[0028] E、将大米酒醅、木瓜酒醅和粮食酒醅混合均匀, 2天后蒸馏, 蒸馏分三个阶段, 第一

个阶段温度为65℃~75℃,待出酒量为大米、玉米和高粱总质量的0.9%时,调整蒸馏温度为75℃~98℃,进入第二阶段蒸馏,待出酒率为55%时,调整蒸馏温度为100℃~110℃,进入第三阶段蒸馏,收集蒸第二阶段蒸馏所得木瓜酒。

[0029] 本实施例大米、粮食、木瓜发酵过程中,发酵罐内投料量为发酵罐总体积的80%,前六天采用发酵罐只加盖子、不加密封薄膜,后六天加盖、加密封薄膜。

[0030] 本实施例大米、粮食、木瓜发酵过程中,前3天,按照早、中、晚各一次的方法,每天搅拌三次,第4天~6天,按照早、晚各一次的方法,每天搅拌两次,第8天,搅拌,第10天,搅拌两次。

[0031] 本实施例木瓜、大米、玉米、高粱的质量之比为4:1:0.8:0.85。

[0032] 实施例2

[0033] 本实施例木瓜酒的制备方法为:

[0034] A、用清水洗发酵罐后用开水烫洗,然后用0.1%的高锰酸钾溶液浸泡9小时,用清水冲洗干净;

[0035] B、11月份,选取无虫害、无腐烂、成熟的优质木瓜,将木瓜洗净,沥干水,用搅拌机将木瓜粉碎,放到发酵罐中,木瓜的量为发酵罐总体积的80%,加入酒曲,混合均匀,密封发酵,在25℃~35℃下发酵32天,得到木瓜酒醅;其中,酒曲的添加量为木瓜总质量的5%;所得木瓜酒醅的酒精度为9.8度;

[0036] C、11月份,选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的大米,将大米、纯净水和酒曲加入发酵罐中,密封发酵,在25℃~35℃下发酵32天,得到大米酒醅;其中酒曲的添加量为大米总质量的1.1%,大米和纯净水的质量之比为1.5:10;

[0037] D、11月份,选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的玉米和高粱,将玉米和高粱粉碎,然后加入发酵罐中,加入纯净水和酒曲,密封发酵,在25℃~35℃下发酵30天,得到粮食酒醅;其中酒曲的添加量为玉米总质量的0.8%,玉米、高粱、纯净水的质量之比为1.5:1.2:9;

[0038] E、将大米酒醅、木瓜酒醅和粮食酒醅混合均匀,3天后蒸馏,蒸馏分三个阶段,第一个阶段温度为65℃~75℃,待出酒量为大米、玉米和高粱的1%时,调整蒸馏温度为75℃~98℃,进入第二阶段蒸馏,待出酒率为60%时,调整蒸馏温度为100℃~110℃,进入第三阶段蒸馏,收集蒸第二阶段蒸馏所得木瓜酒。

[0039] 本实施例大米、粮食、木瓜发酵过程中,一直采用加盖、加密封薄膜的发酵方式。

[0040] 本实施例大米、粮食、木瓜发酵过程中,前3天,按照早、中、晚各一次的方法,每天搅拌三次,第4天~6天,按照早、晚各一次的方法,每天搅拌两次,第8天,搅拌,第10天,搅拌一次。

[0041] 本实施例木瓜、大米、玉米、高粱的质量之比为4:0.9:1:1。

[0042] 实施例3

[0043] 本实施例木瓜酒的制备方法为:

[0044] A、用清水洗发酵罐后用开水烫洗,然后用0.1%的高锰酸钾溶液浸泡9小时,用清水冲洗干净;

[0045] B、8月份,选取无虫害、无腐烂、成熟的优质木瓜,将木瓜洗净,沥干水,用搅拌机将木瓜粉碎,放到发酵罐中,木瓜的量为发酵罐总体积的80%,加入酒曲,混合均匀,密封发酵,

在25℃~35℃下,发酵30天,得到木瓜酒醅;其中,酒曲的添加量为木瓜总质量的6%;所得木瓜酒醅的酒精度为11度;

[0046] C、8月份,选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的大米,将大米、纯净水和酒曲加入发酵罐中,密封发酵,在25℃~35℃下发酵28天,得到大米酒醅;其中酒曲的添加量为大米总质量的0.95%,大米和纯净水的质量之比为1:8.5;

[0047] D、8月份,选取无杂质、无霉变、无污染、无蛀虫、未发芽的玉米和高粱,将玉米和高粱粉碎,然后加入发酵罐中,加入纯净水和酒曲,密封发酵,在25℃~35℃下发酵32天,得到粮食酒醅;其中酒曲的添加量为玉米总质量的1.1%,玉米、高粱、纯净水的质量之比为1.3:0.8:10;

[0048] E、将大米酒醅、木瓜酒醅和粮食酒醅混合均匀,4天后蒸馏,蒸馏分三个阶段,第一个阶段温度为65℃~75℃,待出酒量为大米、玉米和高粱的0.8%时,调整蒸馏温度为75℃~98℃,进入第二阶段蒸馏,待出酒率为50%时,调整蒸馏温度为100℃~110℃,进入第三阶段蒸馏,收集蒸第二阶段蒸馏所得木瓜酒。

[0049] 本实施例大米、粮食、木瓜发酵过程中,前六天采用发酵罐只加盖子、不加密封薄膜,后六天加盖、加密封薄膜。

[0050] 本实施例大米、粮食、木瓜发酵过程中,前3天,按照早、中、晚各一次的方法,每天搅拌三次,第4天~6天,按照早、晚各一次的方法,每天搅拌两次,第8天,搅拌,第10天,搅拌两次。

[0051] 本实施例木瓜、大米、玉米、高粱的质量之比为4:0.8:1.1:1.2。