



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106754026 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611186886.9

(22)申请日 2016.12.20

(71)申请人 潜山县天柱山糯米封缸酒业有限公司

地址 246300 安徽省安庆市潜山县天柱山
茶庄村李湾组

(72)发明人 涂武生

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 36/88(2006.01)

A61P 27/02(2006.01)

A61K 35/644(2015.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种树莓明目果酒及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种树莓明目果酒及其制备方法,由以下重量份原料制成:树莓50-70份、胡萝卜15-20份、蓝莓5-8份、香蕉5-8份、枸杞3-8份、滁菊提取液6-10份、蔗糖2-6份、蜂蜜3-6份、酵母菌10-18份、水50-70份、果胶酶3-8份、纤维素酶6-10份。本发明的树莓明目果酒,以树莓与芒果、胡萝卜等混合发酵果酒,同时添加滁菊提取液,最大限度地保留树莓中的营养成分,制备的果酒酒体澄清,光泽感好,产品存放一年也不会出现沉淀现象,口感独特,独具厚重醇香,具有平肝明目、美容、抗衰老的功效。

1. 一种树莓明目果酒,其特征在于:由以下重量份的原料制成:树莓50-70份、胡萝卜15-20份、蓝莓5-8份、香蕉5-8份、枸杞3-8份、滁菊提取液6-10份、蔗糖2-6份、蜂蜜3-6份、酵母菌10-18份、水50-70份、果胶酶3-8份、纤维素酶6-10份。

2. 根据权利要求1所述的树莓明目果酒,其特征在于:所述的滁菊提取液由以下方法制备:将滁菊花清洗干净,烘干,碾碎,过50目筛网并收集滁菊粉末,向滁菊粉末中加入5倍体积的蒸馏水,加热至微沸状态,提取3小时,再将提取液转移至离心机中以4000转/分钟的转速离心10-15分钟,分离上层提取液,即得滁菊提取液。

3. 根据权利要求1所述的树莓明目果酒,其特征在于:所述的酵母菌由以下方法制备:按重量份比例取大米100份、水60份、酒曲35份、蜂蜜3份,先将大米加入30重量份水煮熟,冷却至室温,然后加入酒曲、蜂蜜、剩余的水搅拌均匀,装入发酵缸中密封发酵10-15天,即得酵母菌。

4. 根据权利要求1-3中任一项所述的树莓明目果酒的制备方法,其特征在于:包括以下制备步骤:

(1) 按上述重量份称取原料;

(2) 将胡萝卜清洗干净,置于45-55℃蒸气中处理10-30min,再于80-90℃蒸气中蒸煮漂烫5-7min,然后于5℃冷却静置1-2小时,得处理后的胡萝卜;

(3) 将树莓、蓝莓、香蕉、枸杞清洗后,放入榨汁机中,加入步骤(2)处理后的胡萝卜,然后榨汁得到混合汁;

(4) 向混合汁中按60-80mg/kg的量加入气态二氧化硫,保持2-3小时后,向混合汁中加入果胶酶、纤维素酶和10-20重量份水,搅拌均匀,在温度为35-40℃下保持30-50min,得到澄清后的混合果汁;

(5) 菌种的活化:将蔗糖溶解制成5%的糖溶液,煮沸,在30-40℃下冷却,加入酵母菌,搅拌均匀,放置10-30min,得到活化的酵母菌;

(6) 发酵:将步骤(4)得到的混合果汁、步骤(5)活化的酵母菌和滁菊提取液、蜂蜜、剩余的水混合均匀,先于35-45℃的温度下发酵8-10小时,再与25-30℃的温度下发酵6-8天,得发酵料液;

(7) 脱水、过滤:发酵完成后进行脱水、分离,得到原酒;

(8) 澄清:用硅藻土过滤机机械对原酒进行初滤,再用0.2um的错流膜分离超滤技术进行精滤,以除去酵母和乳酸菌、杂质、悬浮物;

(9) 陈酿:将澄清后的原酒在3-5℃温度下陈酿3-5个月;

(10) 杀菌灌装:陈酿后,采用负压抽真空的冷灌装,然后巴氏杀菌,即得成品树莓明目果酒。

一种树莓明目果酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒技术领域,尤其涉及一种树莓明目果酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 国家《21世纪食品发展纲要》中确定的酿酒行业发展方针是:粮食酒向果酒转变,高度酒向低度酒转变,蒸馏酒向发酵酒转变,低档酒向高档酒转变;与次同时,国家19个部委共同倡议宴会上不用白酒,而改为果酒。这些方针和举措的出台,展示了我国果酒业发展的美好前景,近年来,优质全汁果酒备受青睐,其消费量正逐年增加。果汁类发酵酒主要是以高糖低酸的水果为原料,例如葡萄、苹果等。

[0003] 树莓在世界上被誉为“黄金水果”,除富含果糖、维生素、氨基酸、植物纤维、风味香醇外,还有四大保健药用功能:一、人体可吸收的植物SOD(超氧化物歧化酶),其含量居各类水果之首,经常食用可清除氧自由基,提高免疫力,美容、抗衰老;二、天然抗致癌物质“鞣化酸”含量超过蓝莓居各类可食物之首,对结肠、宫颈、乳腺和胰脏癌有特殊疗效;三、富含天然阿斯匹林“水杨酸”,可镇痛解热、抗血凝,亦可减少心脑血管栓塞的发生率;四、富含花青素,花青素属黄酮物质,作为天然水溶性食用色素,在食品、医药、化妆等方面有很大的应用潜力。树莓的浆果皮薄多汁,采摘时容易碰破果皮发生霉烂,树莓鲜果常温保存一般达不到24小时,极不耐贮运、贮藏,因此,需要有较先进的深加工技术。目前由树莓作为原料之一酿造生产的酒尚未见有报道。

发明内容

[0004] 本发明的目的是克服现有技术的不足,提供一种树莓明目果酒,以树莓与芒果、胡萝卜等混合发酵果酒,同时添加滁菊提取液,最大限度地保留树莓中的营养成分,制备的果酒酒体澄清,光泽感好,产品存放一年也不会出现沉淀现象,口感独特,独具厚重醇香,具有平肝明目、美容、抗衰老的功效。

[0005] 本发明的另一目的是提供该树莓明目果酒的制备方法。

[0006] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0007] 一种树莓明目果酒,由以下重量份的原料制成:树莓50-70份、胡萝卜15-20份、蓝莓5-8份、香蕉5-8份、枸杞3-8份、滁菊提取液6-10份、蔗糖2-6份、蜂蜜3-6份、酵母菌10-18份、水50-70份、果胶酶3-8份、纤维素酶6-10份。

[0008] 所述的滁菊提取液由以下方法制备:将滁菊花清洗干净,烘干,碾碎,过50目筛网并收集滁菊粉末,向滁菊粉末中加入5倍体积的蒸馏水,加热至微沸状态,提取3小时,再将提取液转移至离心机中以4000转/分钟的转速离心10-15分钟,分离上层提取液,即得滁菊提取液。

[0009] 所述的酵母菌由以下方法制备:按重量份比例取大米100份、水60份、酒曲35份、蜂蜜3份,先将大米加入30重量份水煮熟,冷却至室温,然后加入酒曲、蜂蜜、剩余的水搅拌均匀,装入发酵缸中密封发酵10-15天,即得酵母菌。采用自制的酵母菌,酵母菌原料均易获

得,酵母菌性能好,副产物少,酒精转化率高,且酵母菌可循环使用,制作成本低,解决了普通果酒酵母在树莓发酵环境中的生长问题。

[0010] 所述的树莓明目果酒的制备方法,包括以下制备步骤:

[0011] (1) 按上述重量份称取原料;

[0012] (2) 将胡萝卜清洗干净,置于45-55℃蒸气中处理10-30min,再于80-90℃蒸气中蒸煮漂烫5-7min,然后于5℃冷却静置1-2小时,得处理后的胡萝卜;

[0013] (3) 将树莓、蓝莓、香蕉、枸杞清洗后,放入榨汁机中,加入步骤(2)处理后的胡萝卜,然后榨汁得到混合汁;

[0014] (4) 向混合汁中按60-80mg/kg的量加入气态二氧化硫,保持2-3小时后,向混合汁中加入果胶酶、纤维素酶和10-20重量份水,搅拌均匀,在温度为35-40℃下保持30-50min,得到澄清后的混合果汁;

[0015] (5) 菌种的活化:将蔗糖溶解制成5%的糖溶液,煮沸,在30-40℃下冷却,加入酵母菌,搅拌均匀,放置10-30min,得到活化的酵母菌;

[0016] (6) 发酵:将步骤(4)得到的混合果汁、步骤(5)活化的酵母菌和滁菊提取液、蜂蜜、剩余的水混合均匀,先于35-45℃的温度下发酵8-10小时,再与25-30℃的温度下发酵6-8天,得发酵料液;

[0017] (7) 脱水、过滤:发酵完成后进行脱水、分离,得到原酒;

[0018] (8) 澄清:用硅藻土过滤器机械对原酒进行初滤,再用0.2um的错流膜分离超滤技术进行精滤,以除去酵母和乳酸菌、杂质、悬浮物;

[0019] (9) 陈酿:将澄清后的原酒在3-5℃温度下陈酿3-5个月;

[0020] (10) 杀菌灌装:陈酿后,采用负压抽真空的冷灌装,然后巴氏杀菌,即得成品树莓明目果酒。

[0021] 与已有技术相比,本发明的有益效果如下:

[0022] (1) 本发明的树莓明目果酒,以树莓与芒果、胡萝卜等混合发酵果酒,同时添加滁菊提取液,最大限度地保留树莓中的营养成分,制备的果酒酒体澄清,光泽感好,产品存放一年也不会出现沉淀现象,口感独特,独具厚重醇香,长期饮用,内可养肝平肝明目,外可疏风清热明目,对多种眼病均有预防和治疗作用同时具有美容、抗衰老的功效;所用的滁菊为四大药菊之首,味甘苦,性微寒,具有疏散风热、平肝明目之功效,现代药理表明,菊花里含有丰富的维生素A,是维护眼睛健康的重要物质,所含黄酮类物质有抗自由基作用,能够软化血管、抗疲劳,特别对外感风热、肝火旺、用眼过度导致的双眼干涩有较好的疗效。

[0023] (2) 本发明的树莓果酒的制备方法,先对混合汁进行二氧化硫处理,可以达到防止有害微生物繁殖、抗氧化、调节和控制发酵的目的;再对混合汁进行果胶酶和纤维素酶的联合酶解处理,可以大大提高营养物质的溶出;经过两次发酵,第一次发酵的目的是让酵母菌以最快的速度繁殖,再经过第二次发酵,混合浆液得到充分发酵,酒体的口感最佳;澄清步骤,采用两次过滤处理,可以大大提高酵母和乳酸菌、杂质、悬浮物等的去除率,获得晶莹通透的酒液,光泽感好,产品存放一年也不会出现沉淀现象。

具体实施方式

[0024] 以下结合实施例对本发明作进一步的说明,但本发明不仅限于这些实施例,在未

脱离本发明宗旨的前提下,所作的任何改进均落在本发明的保护范围之内。

[0025] 实施例1:

[0026] 一种树莓明目果酒,由以下重量份的原料制成:树莓50份、胡萝卜15份、蓝莓8份、香蕉5份、枸杞8份、滁菊提取液6份、蔗糖2份、蜂蜜6份、酵母菌10份、水50份、果胶酶3份、纤维素酶6份。

[0027] 所述的滁菊提取液由以下方法制备:将滁菊花清洗干净,烘干,碾碎,过50目筛网并收集滁菊粉末,向滁菊粉末中加入5倍体积的蒸馏水,加热至微沸状态,提取3小时,再将提取液转移至离心机中以4000转/分钟的转速离心10分钟,分离上层提取液,即得滁菊提取液。

[0028] 所述的酵母菌由以下方法制备:按重量份比例取大米100份、水60份、酒曲35份、蜂蜜3份,先将大米加入30重量份水煮熟,冷却至室温,然后加入酒曲、蜂蜜、剩余的水搅拌均匀,装入发酵缸中密封发酵10-15天,即得酵母菌。采用自制的酵母菌,酵母菌原料均易获得,酵母菌性能好,副产物少,酒精转化率高,且酵母菌可循环使用,制作成本低,解决了普通果酒酵母在树莓发酵环境中的生长问题。

[0029] 所述的树莓明目果酒的制备方法,包括以下制备步骤:

[0030] (1) 按上述重量份称取原料;

[0031] (2) 将胡萝卜清洗干净,置于45℃蒸气中处理30min,再于80℃蒸气中蒸煮漂烫7min,然后于5℃冷却静置1小时,得处理后的胡萝卜;

[0032] (3) 将树莓、蓝莓、香蕉、枸杞清洗后,放入榨汁机中,加入步骤(2)处理后的胡萝卜,然后榨汁得到混合汁;

[0033] (4) 向混合汁中按60mg/kg的量加入气态二氧化硫,保持2小时后,向混合汁中加入果胶酶、纤维素酶和10重量份水,搅拌均匀,在温度为35℃下保持50min,得到澄清后的混合果汁;

[0034] (5) 菌种的活化:将蔗糖溶解制成5%的糖溶液,煮沸,在30℃下冷却,加入酵母菌,搅拌均匀,放置30min,得到活化的酵母菌;

[0035] (6) 发酵:将步骤(4)得到的混合果汁、步骤(5)活化的酵母菌和滁菊提取液、蜂蜜、剩余的水混合均匀,先于35℃的温度下发酵10小时,再与25℃的温度下发酵8天,得发酵料液;

[0036] (7) 脱水、过滤:发酵完成后进行脱水、分离,得到原酒;

[0037] (8) 澄清:用硅藻土过滤器机械对原酒进行初滤,再用0.2um的错流膜分离超滤技术进行精滤,以除去酵母和乳酸菌、杂质、悬浮物;

[0038] (9) 陈酿:将澄清后的原酒在3℃温度下陈酿5个月;

[0039] (10) 杀菌灌装:陈酿后,采用负压抽真空的冷灌装,然后巴氏杀菌,即得成品树莓明目果酒。

[0040] 实施例2:

[0041] 一种树莓明目果酒,由以下重量份的原料制成:树莓60份、胡萝卜18份、蓝莓6份、香蕉6份、枸杞6份、滁菊提取液8份、蔗糖5份、蜂蜜5份、酵母菌12份、水60份、果胶酶5份、纤维素酶8份。

[0042] 所述的滁菊提取液由以下方法制备:将滁菊花清洗干净,烘干,碾碎,过50目筛网

并收集滁菊粉末,向滁菊粉末中加入5倍体积的蒸馏水,加热至微沸状态,提取3小时,再将提取液转移至离心机中以4000转/分钟的转速离心12分钟,分离上层提取液,即得滁菊提取液。

[0043] 所述的酵母菌由以下方法制备:按重量份比例取大米100份、水60份、酒曲35份、蜂蜜3份,先将大米加入30重量份水煮熟,冷却至室温,然后加入酒曲、蜂蜜、剩余的水搅拌均匀,装入发酵缸中密封发酵15天,即得酵母菌。采用自制的酵母菌,酵母菌原料均易获得,酵母菌性能好,副产物少,酒精转化率高,且酵母菌可循环使用,制作成本低,解决了普通果酒酵母在树莓发酵环境中的生长问题。

[0044] 所述的树莓明目果酒的制备方法,包括以下制备步骤:

[0045] (1) 按上述重量份称取原料;

[0046] (2) 将胡萝卜清洗干净,置于50℃蒸气中处理20min,再于85℃蒸气中蒸煮漂烫6min,然后于5℃冷却静置2小时,得处理后的胡萝卜;

[0047] (3) 将树莓、蓝莓、香蕉、枸杞清洗后,放入榨汁机中,加入步骤(2)处理后的胡萝卜,然后榨汁得到混合汁;

[0048] (4) 向混合汁中按70mg/kg的量加入气态二氧化硫,保持3小时后,向混合汁中加入果胶酶、纤维素酶和15重量份水,搅拌均匀,在温度为40℃下保持40min,得到澄清后的混合果汁;

[0049] (5) 菌种的活化:将蔗糖溶解制成5%的糖溶液,煮沸,在35℃下冷却,加入酵母菌,搅拌均匀,放置20min,得到活化的酵母菌;

[0050] (6) 发酵:将步骤(4)得到的混合果汁、步骤(5)活化的酵母菌和滁菊提取液、蜂蜜、剩余的水混合均匀,先于40℃的温度下发酵9小时,再与30℃的温度下发酵7天,得发酵料液;

[0051] (7) 脱水、过滤:发酵完成后进行脱水、分离,得到原酒;

[0052] (8) 澄清:用硅藻土过滤器机械对原酒进行初滤,再用0.2um的错流膜分离超滤技术进行精滤,以除去酵母和乳酸菌、杂质、悬浮物;

[0053] (9) 陈酿:将澄清后的原酒在3-5℃温度下陈酿4个月;

[0054] (10) 杀菌灌装:陈酿后,采用负压抽真空的冷灌装,然后巴氏杀菌,即得成品树莓明目果酒。

[0055] 实施例3:

[0056] 一种树莓明目果酒,由以下重量份的原料制成:树莓70份、胡萝卜20份、蓝莓5份、香蕉8份、枸杞3份、滁菊提取液10份、蔗糖6份、蜂蜜3份、酵母菌18份、水70份、果胶酶8份、纤维素酶10份。

[0057] 所述的滁菊提取液由以下方法制备:将滁菊花清洗干净,烘干,碾碎,过50目筛网并收集滁菊粉末,向滁菊粉末中加入5倍体积的蒸馏水,加热至微沸状态,提取3小时,再将提取液转移至离心机中以4000转/分钟的转速离心15分钟,分离上层提取液,即得滁菊提取液。

[0058] 所述的酵母菌由以下方法制备:按重量份比例取大米100份、水60份、酒曲35份、蜂蜜3份,先将大米加入30重量份水煮熟,冷却至室温,然后加入酒曲、蜂蜜、剩余的水搅拌均匀,装入发酵缸中密封发酵15天,即得酵母菌。采用自制的酵母菌,酵母菌原料均易获得,酵

母菌性能好,副产物少,酒精转化率高,且酵母菌可循环使用,制作成本低,解决了普通果酒酵母在树莓发酵环境中的生长问题。

[0059] 所述的树莓明目果酒的制备方法,包括以下制备步骤:

[0060] (1) 按上述重量份称取原料;

[0061] (2) 将胡萝卜清洗干净,置于55℃蒸气中处理10min,再于90℃蒸气中蒸煮漂烫5min,然后于5℃冷却静置2小时,得处理后的胡萝卜;

[0062] (3) 将树莓、蓝莓、香蕉、枸杞清洗后,放入榨汁机中,加入步骤(2)处理后的胡萝卜,然后榨汁得到混合汁;

[0063] (4) 向混合汁中按80mg/kg的量加入气态二氧化硫,保持2小时后,向混合汁中加入果胶酶、纤维素酶和20重量份水,搅拌均匀,在温度为40℃下保持30min,得到澄清后的混合果汁;

[0064] (5) 菌种的活化:将蔗糖溶解制成5%的糖溶液,煮沸,在40℃下冷却,加入酵母菌,搅拌均匀,放置30min,得到活化的酵母菌;

[0065] (6) 发酵:将步骤(4)得到的混合果汁、步骤(5)活化的酵母菌和滁菊提取液、蜂蜜、剩余的水混合均匀,先于45℃的温度下发酵8小时,再与30℃的温度下发酵6天,得发酵料液;

[0066] (7) 脱水、过滤:发酵完成后进行脱水、分离,得到原酒;

[0067] (8) 澄清:用硅藻土过滤器机械对原酒进行初滤,再用0.2um的错流膜分离超滤技术进行精滤,以除去酵母和乳酸菌、杂质、悬浮物;

[0068] (9) 陈酿:将澄清后的原酒在3-5℃温度下陈酿5个月;

[0069] (10) 杀菌灌装:陈酿后,采用负压抽真空的冷灌装,然后巴氏杀菌,即得成品树莓明目果酒。