



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107475015 A

(43)申请公布日 2017.12.15

(21)申请号 201710856194.9

(22)申请日 2017.09.21

(71)申请人 海南大学

地址 570228 海南省海口市人民大道58号

(72)发明人 林雪 李从发 刘四新 王庆科

(74)专利代理机构 北京瑞盛铭杰知识产权代理
事务所(普通合伙) 11617

代理人 郑海松

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12R 1/865(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒,以红心火龙果和白心火龙果为原料酿制果酒,两种果汁混合呈宝石红颜色,添加偏重亚硫酸钠和柠檬酸可以起到护色作用,同时酒精发酵过程产生的酒石酸和柠檬酸对色素同样有保护作用,使得火龙果酒最终呈鲜亮的宝石红颜色且可长期保持(12个月)不消退;复合火龙果酒中无其他种类水果的引入,使得火龙果酒保留火龙果果实特有的香气。因此,由该方法酿制所得火龙果酒颜色鲜艳透亮,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。降低酿制成本的同时可以解决白心火龙果滞销带来经济损失的问题,大大提高火龙果附加值,因而有广泛的应用前景,必将推动发酵食品行业和果酒产业的发展。

1. 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为50~100mg/L;

(2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1~3:1~3混合均匀,得到混合火龙果果汁;

(3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为18~22°Brix,pH值为3.5~4.0;

(4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.2~0.5% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在20~28℃的环境下发酵7~15天,过滤,收集上清酒样;

(5) 将上清酒样于12~18℃静置2~6个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

2. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,步骤(1)所述果汁中偏重亚硫酸钠的终浓度为80mg/L。

3. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,步骤(2)所述红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1:1混合。

4. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,步骤(2)所述红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1:2混合。

5. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,步骤(2)所述红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比2:1混合。

6. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中加入8~12% (m/v) 的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置30~60min即得酿酒酵母种子液。

7. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为50mg/L;

(2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1:1混合均匀,得到混合火龙果果汁;

(3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为18°Brix,pH值为3.5;

(4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.2% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在20℃的环境下发酵7天,过滤,收集上清酒样;

(5) 将上清酒样于12℃静置2个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

8. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为100mg/L;

(2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比3:3混合均匀,得到混合火龙果果

汁；

(3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为 22°Brix ,pH值为4.0;

(4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.5% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在 28°C 的环境下发酵15天,过滤,收集上清酒样;

(5) 将上清酒样于 18°C 静置6个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

9. 如权利要求1所述复合果酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为 80mg/L ;

(2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比2:2混合均匀,得到混合火龙果果汁;

(3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为 20°Brix ,pH值为3.8;

(4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.4% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在 24°C 的环境下发酵11天,过滤,收集上清酒样;

(5) 将上清酒样于 15°C 静置4个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中加入10% (m/v) 的活性干酵母,搅拌均匀, 40°C 静置50min即得酿酒酵母种子液。

10. 权利要求1-9任一制备方法制得的复合果酒。

一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒及其制备方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及火龙果果酒，特别涉及一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒及其制备方法。

背景技术：

[0002] 果酒是利用新鲜水果为原料，经酒精发酵，并通过一系列工艺处理得到的低酒精度饮料酒。果酒不仅保存了水果原有的营养成分，而且具有独特的风味和色泽。随着人们消费观念的改变，“健康饮酒”深入人心，具有丰富营养价值和独特感官特性的低度果酒越来越受消费者青睐。

[0003] 火龙果，又名红龙果、仙蜜果，属仙人掌科、量天尺属植物。火龙果是一种果形优美、营养价值高的水果，含有大量碳水化合物、氨基酸、维生素、矿物质、不饱和脂肪酸、水溶性膳食纤维和花青素，特别是富含一般植物少有的植物性蛋白，具有润肠、清热解毒、降血压血脂和保护身体免受氧化损伤等作用。根据果皮和果肉颜色区分，火龙果主要有红皮白心、红皮红心和黄皮白心三种，其中红皮白心和红皮红心是种植最为广泛的两种。

[0004] 近年来，我国红心和白心两种火龙果种植面积越来越大，产量越来越高，火龙果的贮藏保鲜期短，大规模上市后若鲜销滞缓易造成较大经济损失，因此常被用作加工火龙果酒，不仅能解决火龙果资源浪费严重的问题，还能满足消费者对多样化果酒市场的需求。虽然红心、白心两种果实的维生素C和可溶性固形物含量相近，且价格上白心火龙果较红心火龙果低2~3倍，但是风味更佳、颜色更亮丽的红心火龙果往往被作为火龙果酒酿造原料。

[0005] 利用红心火龙果加工单一火龙果酒的报道很多，如申请号为201310447247.3的中国发明专利公开了一种火龙果酒及其制备方法，该发明通过发酵优质火龙果肉浆酿制(制备过程不掺杂任何的水分、酒精、香精等辅助原料)纯原汁火龙果酒，得到的火龙果酒具有浓郁果香味、口感纯正，喝后不上头，是一种具有多种保健功能的酒制品。申请号为201610501462.0的中国发明专利公开了一种火龙果果酒的制备方法，该发明通过制取火龙果原浆、发酵前杀菌、调糖、酒精发酵、过滤和发酵后杀菌的过程，制得酒果香浓郁、色泽稳定、口感醇厚、品质好的火龙果酒。申请号为201611160298.8的中国发明专利公开了火龙果果酒的制备方法，该发明将火龙果果浆与白糖按一定比例混合后，经沉淀获得上清，接入葡萄菌种后采用不同密封方式先后发酵一年和三年，最终制得酒精度为8~10% (v/v) 的火龙果酒，该果酒很好地保留了火龙果果实原有的营养和功能成分。

[0006] 然而，单一红心火龙果酒颜色易消退，导致果酒失去原果实的真实色泽，影响果酒外观。为了解决上述问题，研究者们酿制红心火龙果和其他水果的复合果酒，如申请号为201410388073.2的中国发明专利公开了一种火龙果桑葚果酒及其制备方法，该发明按照一定比例混合火龙果和桑葚果汁，通过调整成分并加入酵母营养剂发酵至酒度为10~12% (v/v)，后期经灭活、陈酿、过滤和灭菌，最终得到清亮透明、酒体丰满、酒香果香浓郁、口感纯净且可长期保持宝石红颜色不消退的火龙果桑葚果酒。申请号为201611213162.9的中国发明专利公开了一种红心火龙果西瓜复合养生果酒及其制备方法，该发明科学配比火龙果

和西瓜二者的果皮和果肉,并利用柠檬汁护色,利用果胶酶和纤维素酶澄清,最终制得清亮透明,可长期保持宝石红颜色不消退的红心火龙果西瓜复合养生果酒。申请号为的中国发明专利公开了一种火龙果和葡萄复合果酒的制作方法,该发明通过先将葡萄和冰糖密封发酵,后补填火龙果和冰糖以及柠檬共发酵,经分汁除渣、过滤后,得到不含化学成分,酒味醇香、甘甜可口,保持了火龙果和葡萄原有口感的火龙果和葡萄复合果酒。

[0007] 复合火龙果酒虽然能够较好保护红心火龙果酒色泽,但是其他水果的引入使火龙果酒失去其原酒独特的天然火龙果香气、口感和风味,影响火龙果酒感官品质。

[0008] 目前尚未见有以红心火龙果和白心火龙果为原料制备果酒的相关报道。利用红心火龙果和白心火龙果为原料制备火龙果果酒,不仅可以保持火龙果酒典型感官特性(天然火龙果香气、口感和风味),而且还可以持久地保持火龙果的天然色泽,同时可降低生产成本,提高白心火龙果的附加值,对促进发酵食品行业发展和调整农业结构具有双重意义。

发明内容:

[0009] 本发明所解决的技术问题是克服现有火龙果酒及其制备方法的缺陷,科学复配红心火龙果和白心火龙果,以复合火龙果果汁为原料,优化和改进酿造工艺,制备一种具有天然火龙果色泽、口感和风味且色泽稳定的火龙果酒,既保持了火龙果酒典型、特有的感官特性,又提高了火龙果的附加值,降低了生产成本,对促进发酵食品行业发展和调整农业结构具有双重意义。

[0010] 本发明首要目的是提供一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法。

[0011] 为了达到上述目的,本发明采用以下技术方案:

[0012] 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0013] (1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为50~100mg/L;

[0014] (2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1~3:1~3混合均匀,得到混合火龙果果汁;

[0015] (3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为18~22°Brix, pH值为3.5~4.0;

[0016] (4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.2~0.5% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在20~28℃的环境下发酵7~15天,过滤,收集上清酒样;

[0017] (5) 将上清酒样于12~18℃静置2~6个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

[0018] 优选地,步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中加入8~12% (m/v) 的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置30~60min即得酿酒酵母种子液。

[0019] 本发明另一个目的是提供上述方法制得的红心火龙果和白心火龙果复合果酒,该酒清亮透明,呈鲜亮的宝石红色,并可长期(12个月)保持这种颜色,酒体丰满,果实香气典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。

[0020] 有益效果:

[0021] 本发明以红心火龙果和白心火龙果两个品种的火龙果共同为原料酿制火龙果酒,两种果汁混合呈宝石红颜色,添加偏重亚硫酸钠和柠檬酸可以起到护色作用,同时酒精发酵过程产生的酒石酸和柠檬酸对色素同样有保护作用,使得火龙果酒最终呈鲜亮的宝石红颜色且可长期保持(12个月)不消退;复合火龙果酒中无其他种类水果的引入,使得火龙果酒保留火龙果果实特有的香气。因此,由该方法酿制所得火龙果酒颜色鲜艳透亮,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。白心火龙果价格较红心火龙果低2~3倍,因此以红心和白心两个品种的火龙果共同为原料降低了火龙果酒酿制成本,同时可以解决白心火龙果滞销带来经济损失的问题,大大提高火龙果附加值,因而有广泛的应用前景,必将推动发酵食品行业和果酒产业的发展。

[0022] 需要说明的是:本发明将具有天然同源性的红心火龙果和白心火龙果为原料,制得果汁后科学复配,经工艺条件优化和改进,不仅工艺简单而且得到了意想不到的效果,具有较好的实用性和先进性。

具体实施方式:

[0023] 下面通过具体的实施方案叙述本发明。除非特别说明,本发明中所用的技术手段均为本领域技术人员所公知的方法。另外,实施方案应理解为说明性的,而非限制本发明的范围,本发明的实质和范围仅由权利要求书所限定。对于本领域技术人员而言,在不背离本发明实质和范围的前提下,对这些实施方案中的物料成分和用量进行的各种改变或改动也属于本发明的保护范围。

[0024] 实施例1

[0025] 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0026] (1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为50mg/L;

[0027] (2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1:1混合均匀,得到混合火龙果果汁;

[0028] (3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为18°Brix,pH值为3.5;

[0029] (4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.2% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在20℃的环境下发酵7天,过滤,收集上清酒样;

[0030] (5) 将上清酒样于12℃静置2个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

[0031] 步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中加入8% (m/v) 的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置30min即得酿酒酵母种子液。

[0032] 上述方法制得的红心火龙果和白心火龙果复合果酒清亮透明,呈鲜亮的宝石红色且12个月不褪色,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。

[0033] 经检测,该果酒指标如下:酒精含量10.4% vol,总滴定酸6.86g/L,还原糖1.36g/L,挥发酸0.57g/L,呈宝石红颜色,清亮透明,酒体丰满,具有典型的火龙果酒风味。

[0034] 对比例1

[0035] 按照上述制备方法,仅以红心火龙果为原料,其它工艺参数均相同,制备得到的红

心火龙果酒呈鲜亮的宝石红色,酒体丰满,果香典型,口感醇正无杂,但是颜色4个月便消退成暗枣红色。

[0036] 上述方案制得的果酒理化指标与实施例1差异性不大。

[0037] 实施例2

[0038] 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0039] (1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为100mg/L;

[0040] (2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比3:3混合均匀,得到混合火龙果果汁;

[0041] (3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为22°Brix,pH值为4.0;

[0042] (4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.5% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在28℃的环境下发酵15天,过滤,收集上清酒样;

[0043] (5) 将上清酒样于18℃静置6个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

[0044] 步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中加入12% (m/v) 的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置60min即得酿酒酵母种子液。

[0045] 上述方法制得的红心火龙果和白心火龙果复合果酒清亮透明,呈鲜亮的宝石红色且12个月不褪色,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。

[0046] 经检测,该果酒指标如下:酒精含量12.1% vol,总滴定酸7.84g/L,还原糖2.06g/L,挥发酸0.77g/L,呈宝石红颜色,清亮透明,酒体丰满,具有典型的火龙果酒风味。

[0047] 对比例2

[0048] 按照上述制备方法,仅以红心火龙果为原料,其它工艺参数均相同,制备得到的红心火龙果酒呈鲜亮的宝石红色,酒体丰满,果香典型,口感醇正无杂,但是颜色3个月便消退成暗枣红色。

[0049] 上述方案制得的果酒理化指标与实施例2差异性不大。

[0050] 实施例3

[0051] 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0052] (1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为80mg/L;

[0053] (2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比2:2混合均匀,得到混合火龙果果汁;

[0054] (3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为20°Brix,pH值为3.8;

[0055] (4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.4% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在24℃的环境下发酵11天,过滤,收集上清酒样;

[0056] (5) 将上清酒样于15℃静置4个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

[0057] 步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中

加入10% (m/v)的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置50min即得酿酒酵母种子液。

[0058] 上述方法制得的红心火龙果和白心火龙果复合果酒清亮透明,呈鲜亮的宝石红色且12个月不褪色,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。

[0059] 经检测,该果酒指标如下:酒精含量11.5% vol,总滴定酸7.36g/L,还原糖1.78g/L,挥发酸0.71g/L,呈宝石红颜色,清亮透明,酒体丰满,具有典型的火龙果酒风味。

[0060] 对比例3

[0061] 按照上述制备方法,仅以红心火龙果为原料,其它工艺参数均相同,制备得到的红心火龙果酒呈鲜亮的宝石红色,酒体丰满,果香典型,口感醇正无杂,但是颜色5个月便消退成暗枣红色。

[0062] 上述方案制得的果酒理化指标与实施例3差异性不大。

[0063] 实施例4

[0064] 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0065] (1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为50mg/L;

[0066] (2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比2:1混合均匀,得到混合火龙果果汁;

[0067] (3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为19°Brix,pH值为4.0;

[0068] (4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.2% (v/v)的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在28℃的环境下发酵7天,过滤,收集上清酒样;

[0069] (5) 将上清酒样于18℃静置2个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

[0070] 步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v)的葡萄糖溶液,向其中加入12% (m/v)的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置30min即得酿酒酵母种子液。

[0071] 上述方法制得的红心火龙果和白心火龙果复合果酒清亮透明,呈鲜亮的宝石红色且12个月不褪色,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。

[0072] 经检测,该果酒指标如下:酒精含量11.1% vol,总滴定酸7.24g/L,还原糖1.56g/L,挥发酸0.64g/L,呈宝石红颜色,清亮透明,酒体丰满,具有典型的火龙果酒风味。

[0073] 对比例4

[0074] 按照上述制备方法,仅以红心火龙果为原料,其它工艺参数均相同,制备得到的红心火龙果酒呈鲜亮的宝石红色,酒体丰满,果香典型,口感醇正无杂,但是颜色4个月便消退成暗枣红色。

[0075] 上述方案制得的果酒理化指标与实施例4差异性不大。

[0076] 实施例5

[0077] 一种红心火龙果和白心火龙果复合果酒的制备方法,包括以下步骤:

[0078] (1) 分别采集成熟无病害、新鲜的红心火龙果和白心火龙果,剥皮、压榨、过滤、得到红心火龙果果汁和白心火龙果果汁,分别向两种果汁中加入偏重亚硫酸钠,使其终浓度为100mg/L;

[0079] (2) 将红心火龙果果汁和白心火龙果果汁按体积比1:2混合均匀,得到混合火龙果

果汁；

[0080] (3) 向混合火龙果果汁中分别加入白砂糖和柠檬酸,调整其糖度为22°Brix,pH值为3.5;

[0081] (4) 向调整后的混合火龙果果汁中以0.5% (v/v) 的接种量接入活化的酿酒酵母种子液,搅拌均匀,在20℃的环境下发酵15天,过滤,收集上清酒样;

[0082] (5) 将上清酒样于12℃静置6个月,过滤,得到红心火龙果和白心火龙果复合果酒。

[0083] 步骤(4)所述酿酒酵母种子液的制备方法为:配置5% (m/v) 的葡萄糖溶液,向其中加入8% (m/v) 的活性干酵母,搅拌均匀,40℃静置60min即得酿酒酵母种子液。

[0084] 上述方法制得的红心火龙果和白心火龙果复合果酒清亮透明,呈鲜亮的宝石红色且12个月不褪色,酒体丰满,果香典型,酒香浓郁,口感酸甜适口,醇正无异味。

[0085] 经检测,该果酒指标如下:酒精含量12.0%vol,总滴定酸7.09g/L,还原糖1.48g/L,挥发酸0.72g/L,呈宝石红颜色,清亮透明,酒体丰满,具有典型的火龙果酒风味。

[0086] 对比例5

[0087] 按照上述制备方法,仅以红心火龙果为原料,其它工艺参数均相同,制备得到的红心火龙果酒呈鲜亮的宝石红色,酒体丰满,果香典型,口感醇正无杂,但是颜色3个月便消退成暗枣红色。

[0088] 上述方案制得的果酒理化指标与实施例5差异性不大。