

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103911253 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 09

(21) 申请号 201410120235. 4

(22) 申请日 2014. 03. 28

(71) 申请人 广西象州商源酒业有限公司

地址 545800 广西壮族自治区来宾市象州县
石龙工业园区 A 区 1 号标准厂房

(72) 发明人 叶善贵 潘敏周 梁晓妮 雷军强

(74) 专利代理机构 广西南宁明智专利商标代理
有限责任公司 45106

代理人 黎明天

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种桑葚龙爪果露酒的酿制方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桑葚龙爪果露酒的酿制方法，主要原料为桑葚和龙爪果，制备方法包括原料压榨、泉水浸泡、蒸煮、发酵、加热、混合并发酵等工序，采用本方法酿造的桑葚龙爪果露酒解决了传统桑葚酒口感不好、保鲜度不高的问题，具有纯正淡黑紫颜色，具有有爽甜浓香的特殊风味，酒体更丰满，防腐剂含量更低，适合现代人们对营养保健的要求。

1. 一种桑葚龙爪果露酒的酿制方法,其特征在于:包括以下步骤:

a). 以新鲜成熟桑葚和龙爪果为原料,蒸煮与晾干的循环三次后,物理压榨后备用;精选上等大米,清水淘洗后备用;

b). 将步骤a中的大米用山泉水浸泡,浸泡时山泉水的量以完全覆盖大米层20厘米为宜,浸泡水温控制在22~24摄氏度并持续6小时,并在浸泡2小时后更换一次山泉水;

c). 将浸泡后的大米捞入竹制箩筐中,山泉水冲洗表面覆盖的白浆,沥干之后倒入木质甑桶蒸煮,在饱和水蒸气状态蒸煮时间为15分钟;

d). 将蒸煮过的大米,倒在竹制簸箕上摊开冷却,待温度降至27~30摄氏度时,撒入质量为糯米质量的4.5%~5.5%甜酒曲并搅拌均匀,继续冷却至室温后倒入陶瓷酒坛内,并按1:1的比例添加山泉水,继续搅拌均匀后加盖密封,放置在室内储存,环境温度控制在20~25摄氏度;

e). 大米密封发酵过程持续7天,此过程中要求每隔2天开盖一次,用木质搅拌棒将上浮在液体表面的米粒及甜酒曲搅拌均匀;

f). 发酵完成后,将坛内液体与固体一并盛入铁锅内,盖上盖子,用糟密封好,然后用中空管将锅盖与具有双层结构的陶瓷缸夹层腔连通,缸里保持流动的冷水状态;

g). 加热铁锅底部至500~600℃,此时陶瓷管夹层腔底部小孔流出的即为小锅米酒原酒,其酒精度控制在30~35°;

h). 将1份重量桑葚和龙爪果经物理压榨后的果汁及残渣添加至2.3~2.7份重量小锅米酒原酒中,在陶瓷酒坛中搅拌均匀后,密封发酵并每隔15天搅拌一次,持续至2~3个月后,纱布过滤取酒坛中清液即为成品。

2. 根据权利要求1所述的桑葚龙爪果露酒的制备方法,其特征在于:所述步骤a中桑葚和龙爪果物理蒸煮与压榨工艺为:

a1). 取新鲜桑葚和龙爪果实,人工去除未成熟果实,并将桑葚和龙爪果均匀平摊在竹制筛子中,将竹筛移至冲洗池中冲洗20分钟,筛孔直径为4~7毫米;

a2). 冲洗后将竹筛移至晾干架上,在自然晾干24小时后,得到清洁干爽桑葚和龙爪果实;

a3). 将a2步骤所备桑葚和龙爪果倒入蒸笼中,饱和蒸汽环境下保持20分钟,移除后晾干,蒸煮与晾干共循环三次;

a4). 将上述桑葚和龙爪果倒入圆柱型压榨桶内,通过杠杆原理连接压榨桶盖与支架,在支架一段施力,使桶内桑葚和龙爪果在承受3~4MPa压力下压榨。

一种桑葚龙爪果露酒的酿制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及水果类保健酒的制备方法,特别是使用桑葚和龙爪果作为原料的酿造方法。

[0002]

背景技术

[0003] 桑葚,又名桑葚子、桑椹、桑枣、桑果、乌椹等,为桑科植物桑的果穗。桑葚嫩时色青,味酸,老熟时色紫黑,多汁,味甜。成熟的桑葚果营养丰富,每100克桑葚含水分81.8克,蛋白质1.8克,脂肪0.3克。纤维素4.9克,碳水化合物10克,灰分1.2克,胡萝卜素30微克,硫胺素0.02毫克,核黄素0.06毫克,维生素E6.95毫克,钾33毫克,锌0.27毫克,铜0.08毫克,硒4.8微克。此外,还含有鞣酸,苹果酸,维生素C和脂肪酸等。其脂肪主要为亚油酸、油酸、软脂酸、硬脂酸和少量辛酸、壬酸、癸酸、肉豆蔻酸、亚麻酸等。

[0004] 桑葚营养分析:

(1) 防止血管硬化,桑葚中含有脂肪酸,主要由亚油酸。硬脂酸及油酸组成,具有分解脂肪,降低血脂,防止血管硬化等作用。

[0005] (2) 健脾胃,助消化 桑葚中含有鞣酸、脂肪酸、苹果酸等营养物质,能帮助脂肪、蛋白质及淀粉的消化,故有健脾胃助消化之功,可用于治疗因消化不良而导致的腹泻。

[0006] (3) 补充营养,桑葚中含有大量的水分、碳水化合物、多种维生素、胡萝卜素及人体必需的微量元素等,能有效地扩充人体的血容量,且补而不腻,适宜于高血压、妇女病患者食疗。

[0007] (4) 乌发美容,桑葚中除含有大量人体所需要的营养物质外,还含有乌发素,能使头发变得黑而亮泽,故可用来美容。

[0008] (5) 防癌抗癌,桑葚中所含的芸香苷、花色素、葡萄糖、果糖、苹果酸、钙质、无机盐、胡萝卜素、多种维生素及烟酸等成分,都有预防肿瘤细胞扩散,避免癌症发生的功效。疗效:桑葚性寒生津,冰糖性平滋津,治肠道津液不足所致的大便干燥。

[0009] 根据《中华人民共和国行业标准》对露酒的定义,露酒是以蒸馏酒、清香型汾酒或食用酒精为酒基,以药食两用的动植物精华,按先进工艺加工而成,改变了其原酒基风格的饮料酒。露酒具有营养丰富、品种繁多、风格各异的特点,露酒的范围很广,包括花果型露酒、动植物芳香型、滋补营养酒等酒种。

[0010] 桑葚具有天然生长,无病虫害的特点,广受人们喜爱,但其果实表面柔软且不耐储藏运输,人们常以桑葚果酿酒的方式保留其营养价值。

[0011] 现有的桑葚酒制备工艺通常包括以下几种:

1. 浸泡法(如专利号为CN10207111A、CN101440337A):将新鲜的桑葚果浆与酒精或白酒浸泡,浸泡后的浸泡液进行调配而成。浸泡酒法酿制的桑葚果酒,虽然工艺简单,有一定的果香、典型性强,但酒体往往欠丰满。酒精味突出,不能满足现代人们对高生活质量的满足。

[0012] 2. 发酵法(如专利号为CN1024362A、CN102787047A):新鲜桑葚果实用去皮,榨

汁、澄清处理、人工酵母添加、控温发酵、隔氧贮存等工艺处理酿制而成。发酵酿制的果酒，色正、香气纯正优雅、口感细腻、丰满醇厚、协调。但是桑葚果汁的颜色成分损失的较多，而且颜色非常的不稳定。

[0013] 3. 浸泡与发酵相结合的方法（如专利号为CN101074413A）：按照上述方法，将鲜果浸泡液与鲜果发酵液按一定比例混合，然后经过工艺处理调配而成。浸泡与发酵结合法酿制的果酒，虽具有一定清新的果香和酒香，典型性比较突出，但是仍然存在桑葚果汁中的功效成分损失严重，产品往往需要进行调色处理。

[0014] 4. 利用桑葚果汁浓缩液生产桑葚果酒（如专利号为CN102250719A）：此种方法基本与发酵法相同只是原料上使用的是浓缩果汁。其生产方法为：将浓缩果汁用水稀释到一定浓度（根据产品的质量要求）使其发酵后的原酒符合产品要求，然后进行添加人工酵母、控温发酵、贮藏、工艺处理等工序。利用此法生产的果酒，一般果香偏低、新鲜感较弱，酒质不佳，与利用新鲜果酿制的果酒有一定差距。

[0015] 以上几种桑葚酒的制备方法，各有自己的优势与缺陷，共同的特点都是果汁颜色损失严重，防腐剂使用量也接近国家标准的上限，同时纯的桑葚酿制酒味带有中草药的气味，影响了其饮用的口感。采用什么样的方法，既能最大程度的保留桑葚果的营养成分，又能提高桑葚酒在保健方面功能效果，同时减少防腐剂（二氧化硫等）的使用量，为广大消费者提供纯正自然的桑葚果酒一直是行业上专业人士追求的目标。

[0016] 龙爪果，原名枳棋子，为李科枳棋属落叶乔木，别名糖果树、天藤、拐枣、拐角开心果、鸡脚爪、解酒果、鸡爪果等，是亟待开发的第三代果品。龙爪果果形呈弯曲状，左拐右弯，一串果重100~200g，大串的500g，有爽甜浓香的特殊风味，令人难以言表。此外，其含糖高达26%，为目前果晶含糖量之最，味极甜而纯正，食其果能增加食欲，解除疲劳，还有神奇的解酒功能。10月份成熟，极耐储运，常温下可储存2个月。龙爪果全身是宝，其果、籽、叶、皮根全部可药用。据《中药大辞典》记载，其果实味甜、性润、健脾办、滋阴补血，具有健脑增智等功效。植物名枳惧，又名天藤、还阳藤、万寿果、甜半夜、拐枣等，是国内珍稀品种。该品种属大乔木类植物，一般株高3-5米，最高可达10米以上。它于4-5月份开花，果实11月初成熟。其果实成串状，一串有12-20粒，果粒紧连。弯曲状如龙爪（故俗名龙爪果），果形奇特怪异，很吸引人。一串果重150-200g，大串可达500克。果面红褐色，肉质细密、柔软、汁液较少，含可溶性固形物达57%以上，味极甜，含糖48%，是所有果实糖度最高者，其有清香味，鲜美可口，回味悠长，其果实很耐贮运，常温下可贮存2个月，以后自然风干也不烂。其营养极为丰富，并含多种生命活性物质及药效成份，食后能合胃，增加食欲，解除疲劳，精力充沛，久服具有通经疏络、补肾壮阳、延年益寿之功效，它还可醒酒、解酒毒，并对瘫痪、风湿麻痹、气管炎、肾炎等疾病有良好疗效。据古籍《滇南本草》记载：“天藤、还阳藤味甘、无毒，治一切左瘫右痪，风湿麻痹，解酒毒或泡酒服之，能舒经络，久服轻身延年，小儿服之，化虫养脾，其效如神。”它除适宜于鲜食外，可以加工为果酒、果汁、果酱、蜜饯、罐头、饮料等具有很强的保健及药用功能的系列保健食品，它还是提取贵重药品的重要药材原料。

发明内容

[0017] 本发明提供的桑葚龙爪果露酒的酿制方法，解决了传统桑葚酒口感不好、保鲜度不高的问题。

[0018] 为了达到上述发明目的,本发明所采用的技术方案为:一种桑葚龙爪果露酒的酿制方法,包括以下步骤:

- a). 以新鲜成熟桑葚和龙爪果为原料,蒸煮与晾干的循环三次后,物理压榨后备用;精选上等大米,清水淘洗后备用;
- b). 将步骤a中的大米用山泉水浸泡,浸泡时山泉水的量以完全覆盖大米层20厘米为宜,浸泡水温控制在22~24摄氏度并持续6小时,并在浸泡2小时后更换一次山泉水;
- c). 将浸泡后的大米捞入竹制箩筐中,山泉水冲洗表面覆盖的白浆,沥干之后倒入木质甑桶蒸煮,在饱和水蒸气状态蒸煮时间为15分钟;
- d). 将蒸煮过的大米,倒在竹制簸箕上摊开冷却,待温度降至27~30摄氏度时,撒入质量为糯米质量的4.5%~5.5%甜酒曲并搅拌均匀,继续冷却至室温后倒入陶瓷酒坛内,并按1:1的比例添加山泉水,继续搅拌均匀后加盖密封,放置在室内储存,环境温度控制在20~25摄氏度;
- e). 大米密封发酵过程持续7天,此过程中要求每隔2天开盖一次,用木质搅拌棒将上浮在液体表面的米粒及甜酒曲搅拌均匀;
- f). 发酵完成后,将坛内液体与固体一并盛入铁锅内,盖上盖子,用酒糟密封好,然后用中空管将锅盖与具有双层结构的陶瓷缸夹层腔连通,缸里保持流动的冷水状态;
- g). 加热铁锅底部至500~600℃,此时陶瓷管夹层腔底部小孔流出的即为小锅米酒原酒,其酒精度控制在30~35°;
- h). 将1份重量桑葚和龙爪果经物理压榨后的果汁及残渣添加至2.3~2.7份重量小锅米酒原酒中,在陶瓷酒坛中搅拌均匀后,密封发酵并每隔15天搅拌一次,持续至2~3个月后,纱布过滤取酒坛中清液即为成品。

[0019] 步骤a中桑葚和龙爪果物理蒸煮与压榨工艺为:

- a1). 取新鲜桑葚和龙爪果实,人工去除未成熟果实,并将桑葚和龙爪果均匀平摊在竹制筛子中,将竹筛移至冲洗池中冲洗20分钟,筛孔直径为4~7毫米;
- a2). 冲洗后将竹筛移至晾干架上,在自然晾干24小时后,得到清洁干爽桑葚和龙爪果实;
- a3). 将a2步骤所备桑葚和龙爪果倒入蒸笼中,饱和蒸汽环境下保持20分钟,移除后晾干,蒸煮与晾干共循环三次;
- a4). 将上述桑葚和龙爪果倒入圆柱型压榨桶内,通过杠杆原理连接压榨桶盖与支架,在支架一段施力,使桶内桑葚和龙爪果在承受3~4MPa压力下压榨。

[0020] 本发明由于酿酒工艺独特,依照该方法制备的桑葚龙爪果露酒具有纯正淡黑紫色,口感更舒适清甜,有爽甜浓香的特殊风味,酒体更丰满,保健功能更加丰富,防腐剂含量更加低,特别适合现代人们对营养保健的要求。

具体实施方式

[0021] 下面结合具体实施例,对本发明做进一步说明:

实施例1:重量比份桑葚:龙爪果:小锅米酒原酒=1:1:2.2 酿制的桑葚龙爪果露酒,酿制方法如下:

第一步:以新鲜成熟桑葚和龙爪果为原料,蒸煮与晾干的循环三次后,物理压榨后备

用 ;精选上等大米,清水淘洗后备用 ;

第二步 :大米用山泉水浸泡,浸泡时山泉水的量以完全覆盖大米层 20 厘米为宜,浸泡水温控制在 22~24 摄氏度并持续 6 小时,并在浸泡 2 小时后更换一次山泉水 ;

第三步 :将浸泡后的大米捞入竹制箩筐中,山泉水冲洗表面覆盖的白浆,沥干之后倒入木质甑桶蒸煮,在饱和水蒸气状态蒸煮时间为 15 分钟 ;

第四步 :将蒸煮过的大米,倒在竹制簸箕上摊开冷却,待温度降至 27~30 摄氏度时,撒入质量为糯米质量的 4.5%~5.5% 甜酒曲并搅拌均匀,继续冷却至室温后倒入陶瓷酒坛内,并按 1:1 的比例添加山泉水,继续搅拌均匀后加盖密封,放置在室内储存,环境温度控制在 20~25 摄氏度 ;

第五步 :大米密封发酵过程持续 7 天,此过程中要求每隔 2 天开盖一次,用木质搅拌棒将上浮在液体表面的米粒及甜酒曲搅拌均匀 ;

第六步 :发酵完成后,将坛内液体与固体一并盛入铁锅内,盖上盖子,用酒糟密封好,然后用中空管将锅盖与具有双层结构的陶瓷缸夹层腔连通,缸里保持流动的冷水状态 ;

第七部 :加热铁锅底部至 500~600℃,此时陶瓷管夹层腔底部小孔流出的即为小锅米酒原酒,其酒精度控制在 30~35° ;

第八部 :将 1 份重量桑葚和龙爪果经物理压榨后的果汁及残渣添加至 2.2 份重量小锅米酒原酒中,在陶瓷酒坛中搅拌均匀后,密封发酵并每隔 15 天搅拌一次,持续至 2~3 个月后,纱布过滤取酒坛中清液即为成品。

[0022] 实施例 2 :重量比份桑葚 : 龙爪果 : 小锅米酒原酒 =1:1 :2.5 酿制的桑葚龙爪果露酒,酿制方法如下 :

第一步 :以新鲜成熟桑葚和龙爪果为原料,蒸煮与晾干的循环三次后,物理压榨后备用 ;精选上等大米,清水淘洗后备用 ;

第二步 :大米用山泉水浸泡,浸泡时山泉水的量以完全覆盖大米层 20 厘米为宜,浸泡水温控制在 22~24 摄氏度并持续 6 小时,并在浸泡 2 小时后更换一次山泉水 ;

第三步 :将浸泡后的大米捞入竹制箩筐中,山泉水冲洗表面覆盖的白浆,沥干之后倒入木质甑桶蒸煮,在饱和水蒸气状态蒸煮时间为 15 分钟 ;

第四步 :将蒸煮过的大米,倒在竹制簸箕上摊开冷却,待温度降至 27~30 摄氏度时,撒入质量为糯米质量的 4.5%~5.5% 甜酒曲并搅拌均匀,继续冷却至室温后倒入陶瓷酒坛内,并按 1:1 的比例添加山泉水,继续搅拌均匀后加盖密封,放置在室内储存,环境温度控制在 20~25 摄氏度 ;

第五步 :大米密封发酵过程持续 7 天,此过程中要求每隔 2 天开盖一次,用木质搅拌棒将上浮在液体表面的米粒及甜酒曲搅拌均匀 ;

第六步 :发酵完成后,将坛内液体与固体一并盛入铁锅内,盖上盖子,用酒糟密封好,然后用中空管将锅盖与具有双层结构的陶瓷缸夹层腔连通,缸里保持流动的冷水状态 ;

第七部 :加热铁锅底部至 500~600℃,此时陶瓷管夹层腔底部小孔流出的即为小锅米酒原酒,其酒精度控制在 30~35° ;

第八部 :将 1 份重量桑葚和龙爪果经物理压榨后的果汁及残渣添加至 2.5 份重量小锅米酒原酒中,在陶瓷酒坛中搅拌均匀后,密封发酵并每隔 15 天搅拌一次,持续至 2~3 个月后,纱布过滤取酒坛中清液即为成品。

[0023] 实施例 3 :重量比份桑葚 :龙爪果 :小锅米酒原酒 =1:1 :2.7 酿制的桑葚龙爪果露酒,酿制方法如下 :

第一步 :以新鲜成熟桑葚和龙爪果为原料,蒸煮与晾干的循环三次后,物理压榨后备用 ;精选上等大米,清水淘洗后备用 ;

第二步 :大米用山泉水浸泡,浸泡时山泉水的量以完全覆盖大米层 20 厘米为宜,浸泡水温控制在 22~24 摄氏度并持续 6 小时,并在浸泡 2 小时后更换一次山泉水 ;

第三步 :将浸泡后的大米捞入竹制箩筐中,山泉水冲洗表面覆盖的白浆,沥干之后倒入木质甑桶蒸煮,在饱和水蒸气状态蒸煮时间为 15 分钟 ;

第四步 :将蒸煮过的大米,倒在竹制簸箕上摊开冷却,待温度降至 27~30 摄氏度时,撒入质量为糯米质量的 4.5%~5.5% 甜酒曲并搅拌均匀,继续冷却至室温后倒入陶瓷酒坛内,并按 1:1 的比例添加山泉水,继续搅拌均匀后加盖密封,放置在室内储存,环境温度控制在 20~25 摄氏度 ;

第五步 :大米密封发酵过程持续 7 天,此过程中要求每隔 2 天开盖一次,用木质搅拌棒将上浮在液体表面的米粒及甜酒曲搅拌均匀 ;

第六步 :发酵完成后,将坛内液体与固体一并盛入铁锅内,盖上盖子,用酒糟密封好,然后用中空管将锅盖与具有双层结构的陶瓷缸夹层腔连通,缸里保持流动的冷水状态 ;

第七部 :加热铁锅底部至 500~600℃,此时陶瓷管夹层腔底部小孔流出的即为小锅米酒原酒,其酒精度控制在 30~35° ;

第八部 :将 1 份重量桑葚和龙爪果经物理压榨后的果汁及残渣添加至 2.7 份重量小锅米酒原酒中,在陶瓷酒坛中搅拌均匀后,密封发酵并每隔 15 天搅拌一次,持续至 2~3 个月后,纱布过滤取酒坛中清液即为成品。

[0024] 以上所述步骤中步骤一中桑葚和稔子果物理蒸煮与压榨工艺为 :

a1). 取新鲜桑葚和龙爪果果实,人工去除未成熟果实,并将桑葚和龙爪果均匀平摊在竹制筛子中,将竹筛移至冲洗池中冲洗 20 分钟,筛孔直径为 4~7 毫米 ;

a2). 冲洗后将竹筛移至晾干架上,在自然晾干 24 小时后,得到清洁干爽桑葚和龙爪果实 ;

a3). 将 a2 步骤所备桑葚和龙爪果倒入蒸笼中,饱和蒸汽环境下保持 20 分钟,移除后晾干,蒸煮与晾干共循环三次 ;

a4). 将上述桑葚和龙爪果倒入圆柱型压榨桶内,通过杠杆原理连接压榨桶盖与支架,在支架一段施力,使桶内桑葚和龙爪果在承受 3~4MPa 压力下压榨。在适宜的压力下进行物理压榨,可以控制鲜果中汁液的挤出率,进而控制桑葚和龙爪果汁和残渣在发酵过程中与微生物菌落反应的速率,再通过发酵的终止的时间控制而最终控制酒的品质。