



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107164137 A

(43)申请公布日 2017.09.15

(21)申请号 201710423195.4

(22)申请日 2017.06.07

(71)申请人 王俐帧

地址 545005 广西壮族自治区柳州市柳太  
路62号集体户

(72)发明人 王俐帧

(74)专利代理机构 北京中恒高博知识产权代理  
有限公司 11249

代理人 张秋云

(51)Int.Cl.

C12G 1/022(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,葡萄洗净、晾干、去梗、挤碎,然后加入大米和甜酒曲进行一次发酵,一次发酵过程中加入白糖,一次发酵时间为5-7天;将一次发酵得到的葡萄原酒进行过滤,去除籽皮梗,得到的葡萄酒汁进行二次发酵,二次发酵时间为9-12天,二次发酵结束后将收集澄清的葡萄酒汁,静置7-10天,即可。该方法以葡萄和大米作为发酵原料,得到的葡萄酒除具有软化血管、减肥、美容效果外,还具有补气养血的作用,此外,该葡萄酒兼有米酒的味道,酸涩味减弱。

1. 一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,其特征在于,葡萄洗净、晾干、去梗、挤碎,然后加入大米和甜酒曲进行一次发酵,一次发酵过程中加入白糖,一次发酵时间为5-7天;

将一次发酵得到的葡萄原酒进行过滤,去除籽皮梗,得到的葡萄酒汁进行二次发酵,二次发酵时间为9-12天,二次发酵结束后将收集澄清的葡萄酒汁,静置7-10天,即可。

2. 根据权利要求1所述的具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,其特征在于,具体包括如下步骤:

(1) 葡萄洗净后晾至无水珠,去掉葡萄梗,挤碎,得葡萄浆;

(2) 将步骤(1)得到的葡萄浆放入干净的发酵容器中,加入大米和甜酒曲,开始一次发酵,待发酵势头变弱时加入白糖,发酵时加盖并留有空隙;

(3) 步骤(2)一次发酵结束后,将一次发酵得到的葡萄原酒用纱布过滤,去除籽皮梗等渣滓,过滤得到的葡萄酒汁放入发酵容器进行二次发酵,发酵时加盖并留有空隙;

(4) 步骤(3)二次发酵结束后,抽出澄清的葡萄酒汁,底部的沉淀物弃去,葡萄酒汁静置,即得。

3. 根据权利要求2所述的具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(2)中,大米、甜酒曲和白糖的加入量分别占步骤(1)葡萄重量的10-15%、0.2-0.3%、8-10%,一次发酵在20-25℃阴凉环境下进行,发酵时间为5-7天,发酵原料占容器体积的75%以内,发酵时每天搅动两次,把葡萄酒中的漂浮物搅至底部。

4. 根据权利要求2所述的具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(3)中,二次发酵在20-25℃阴凉环境下进行,发酵时间为9-12天,发酵原料占容器体积的85%以内,发酵时每天搅动一次。

5. 根据权利要求2所述的具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,其特征在于,所述步骤(4)中,葡萄酒汁静置时间为7-10天。

6. 根据权利要求2所述的具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,其特征在于,所述发酵容器为玻璃容器。

## 一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于葡萄酒技术领域,具体地,涉及一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法。

### 背景技术

[0002] 葡萄酒是破碎或未破碎的葡萄果实或葡萄汁经完全或者部分酒精发酵后获得酒精度数不低于8.5%的饮料。葡萄酒的品种很多,因葡萄的栽培、葡萄酒生产工艺条件的不同,产品风格各不相同。一般按酒的颜色深浅、含糖量多少、含不含二氧化碳及采用的酿造方法来分类。

[0003] 葡萄酒中的原花色素,能够稳定构成各种膜的胶原纤维,能抑制组氨酸脱羧酶,避免产生过多的组氨,降低血管壁的透性防止动脉硬化。葡萄酒中含有白藜芦,它是一种植物抗毒素,具有抑制血小板凝集作用。葡萄酒还有减肥、滋补和防衰老、助消化、美容和防癌变等作用。

[0004] 如果把葡萄酒和粮食一起发酵,不但能改变葡萄酒的口味,而且还能提高葡萄酒的饮用价值。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是为了实现在上述目的,提供一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法。

[0006] 本发明的目的通过以下技术方案来具体实现:

一种具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,葡萄洗净、晾干、去梗、挤碎,然后加入大米和甜酒曲进行一次发酵,一次发酵过程中加入白糖,一次发酵时间为5-7天;

将一次发酵得到的葡萄原酒进行过滤,去除籽皮梗,得到的葡萄酒汁进行二次发酵,二次发酵时间为9-12天,二次发酵结束后将收集澄清的葡萄酒汁,静置7-10天,即可。

[0007] 进一步的,具体包括如下步骤:

(1) 葡萄洗净后晾至无水珠,去掉葡萄梗,挤碎,得葡萄浆;

(2) 将步骤(1)得到的葡萄浆放入干净的发醇容器中,加入大米和甜酒曲,开始一次发醇,待发醇势头变弱时加入白糖,发醇时加盖并留有空隙;

(3) 步骤(2)一次发醇结束后,将一次发醇得到的葡萄原酒用纱布过滤,去除籽皮梗等渣滓,过滤得到的葡萄酒汁放入发醇容器进行二次发醇,发醇时加盖并留有空隙;

(4) 步骤(3)二次发醇结束后,抽出澄清的葡萄酒汁,底部的沉淀物弃去,葡萄酒汁静置,即得。

[0008] 更进一步的,所述步骤(2)中,大米、甜酒曲和白糖的加入量分别占步骤(1)葡萄重量的10-15%、0.2-0.3%、8-10%,一次发醇在20-25℃阴凉环境下进行,发醇时间为5-7天,发醇原料占容器体积的75%以内,发醇时每天搅动两次,把葡萄酒中的漂浮物搅至底部。

[0009] 更进一步的,所述步骤(3)中,二次发醇在20-25℃阴凉环境下进行,发醇时间为9-

12天,发酵原料占容器体积的85%以内,发酵时每天搅动一次。

[0010] 更进一步的,所述步骤(4)中,葡萄酒汁静置时间为7-10天

作为优选的,所述发酵容器为玻璃容器。

[0011] 本发明具有以下有益效果:

本发明提供的具有补气养血作用的葡萄酒的制作方法,以葡萄和大米作为发酵原料,得到的葡萄酒除具有软化血管、减肥、美容效果外,还具有补气养血的作用,此外,该葡萄酒兼有米酒的味道,酸涩味减弱。

## 具体实施方式

[0012] 实施例1

一种葡萄酒的制作方法,包括如下步骤:

(1) 葡萄洗净后晾至无水珠,去掉葡萄梗,挤碎,得葡萄浆。

[0013] (2) 把葡萄浆放入干净的玻璃发酵容器中,加入步骤(1)葡萄重量13%的大米和0.3%的甜酒曲,在20-25℃阴凉环境下进行一次发酵,待发酵势头变弱时加入步骤(1)葡萄重量9%的白糖,发酵时间6天,发酵时加盖并留有空隙,发酵物料控制在容器体积75%以内,发酵时每天搅动两次,把葡萄酒中的漂浮物搅至底部。

[0014] (3) 一次发酵结束后,将一次发酵得到的葡萄原酒用纱布过滤,去除籽皮梗等渣滓,过滤得到的葡萄酒汁放入玻璃发酵容器,在20-25℃阴凉环境下进行二次发酵,发酵时间10天,发酵时加盖并留有空隙,发酵物料控制在容器体积85%以内,发酵时每天搅动一次。

[0015] (4) 二次发酵结束后,抽出澄清的葡萄酒汁,底部的沉淀物弃去,葡萄酒汁静置8天,即得。

[0016] 实施例2

一种葡萄酒的制作方法,包括如下步骤:

(1) 葡萄洗净后晾至无水珠,去掉葡萄梗,挤碎,得葡萄浆。

[0017] (2) 把葡萄浆放入干净的玻璃发酵容器中,加入步骤(1)葡萄重量10%的大米和0.2%的甜酒曲,在20-25℃阴凉环境下进行一次发酵,待发酵势头变弱时加入步骤(1)葡萄重量10%的白糖,发酵时间5天,发酵时加盖并留有空隙,发酵物料控制在容器体积75%以内,发酵时每天搅动两次,把葡萄酒中的漂浮物搅至底部。

[0018] (3) 一次发酵结束后,将一次发酵得到的葡萄原酒用纱布过滤,去除籽皮梗等渣滓,过滤得到的葡萄酒汁放入玻璃发酵容器,在20-25℃阴凉环境下进行二次发酵,发酵时间9天,发酵时加盖并留有空隙,发酵物料控制在容器体积85%以内,发酵时每天搅动一次。

[0019] (4) 二次发酵结束后,抽出澄清的葡萄酒汁,底部的沉淀物弃去,葡萄酒汁静置7天,即得。

[0020] 实施例3

一种葡萄酒的制作方法,包括如下步骤:

(1) 葡萄洗净后晾至无水珠,去掉葡萄梗,挤碎,得葡萄浆。

[0021] (2) 把葡萄浆放入干净的玻璃发酵容器中,加入步骤(1)葡萄重量15%的大米和0.3%的甜酒曲,在20-25℃阴凉环境下进行一次发酵,待发酵势头变弱时加入步骤(1)葡萄重量8%的白糖,发酵时间7天,发酵时加盖并留有空隙,发酵物料控制在容器体积75%以内,

发酵时每天搅动两次,把葡萄酒中的漂浮物搅至底部。

[0022] (3)一次发酵结束后,将一次发酵得到的葡萄原酒用纱布过滤,去除籽皮梗等渣滓,过滤得到的葡萄酒汁放入玻璃发酵容器,在20-25℃阴凉环境下进行二次发酵,发酵时间12天,发酵时加盖并留有空隙,发酵物料控制在容器体积85%以内,发酵时每天搅动一次。

[0023] (4)二次发酵结束后,抽出澄清的葡萄酒汁,底部的沉淀物弃去,葡萄酒汁静置10天,即得。

[0024] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。