



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102827727 A

(43) 申请公布日 2012.12.19

(21) 申请号 201210353761.6

(22) 申请日 2012.09.21

(71) 申请人 刘轩华

地址 541300 广西壮族自治区桂林市兴安县  
白石乡三友村委会祖山岭自然村

(72) 发明人 刘轩华

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所  
有限责任公司 45112

代理人 王俭

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

C12G 3/04 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种发酵型百香果酒及其酿制工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种发酵型百香果酒及其酿制工艺,其特征是:以百香果皮打成的浆为主要原料,经与大米蒸熟,发酵酒曲发酵,得百香果发酵酒液,然后在制成的发酵酒液中加入 4-6%经烤干的百香果进行密封浸泡制成,所述百香果果皮浆与大米的重量份比为:百香果果皮浆:大米=9-10:1,混合料与发酵酒曲的重量份配比为 18-22:1。本发明以百香果果皮为主要原料,变废为宝,成本低,酿制工艺简单,制出的酒不仅口感好,而且具有百香果的香味和百香果的营养成分。

1. 一种发酵型百香果酒,其特征是:以百香果皮打成的浆为主要原料,经与大米蒸熟,发酵酒曲发酵,得百香果发酵酒液,然后在制成的发酵酒液中加入 4-6% 经烤干的百香果进行密封浸泡制成,所述百香果果皮浆与大米的重量份比为:百香果果皮浆:大米=9-10:1,混合料与发酵酒曲的重量份配比为 18-22:1。

2. 一种发酵型百香果酒的制备方法,其特征是:包括如下步骤:

(1) 将选出的未变质的百香果果皮洗净、打碎制成果皮浆;

(2) 将百香果果皮浆与大米混拌均匀,蒸熟,得混合料,所述百香果果皮浆与大米的重量份比为:百香果果皮浆:大米=9-10:1;

(3) 在步骤(2)的混合料中加入发酵酒曲混合拌匀,之后,按常规方法发酵,夏天发酵 15-20 天,冬天发酵 30-45 天,得百香果发酵酒液,所述混合料与发酵酒曲的重量份配比为 18-22:1;

(4) 在步骤(3)制得的发酵酒液中加入烤干的、未破损的百香果,在湿度 > 60%, 温度 < 20℃ 的条件下,密封浸泡 25-35 天即成,所述发酵酒液与干百香果的重量份配比为:发酵酒液:干百香果=100:4-6。

3. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征是:步骤(2)所述百香果果皮浆与大米的重量份比为:百香果果皮浆:大米=10:1。

4. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征是:步骤(4)所述发酵酒液与干百香果的重量份配比为:发酵酒液:干百香果=100:5。

5. 用权利要求 2-4 之一所述的制备方法制备的发酵型百香果酒。

## 一种发酵型百香果酒及其酿制工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及酒及酒的酿制工艺,具体是一种发酵型百香果酒及其酿制工艺。

### 背景技术

[0002] 百香果因含众多水果的香味而得名,果实富含 VC、VE 和七种生命必需的氨基酸,还含有丰富的 SOD 酶、胡萝卜素和大量黄酮类成分,对增强身体免疫功能和预防心脑血管疾病有很好的食疗效果。百香果的开发应用已引起关注,专利申请号为 200510088013X 公开了一种百香果酒,它是将果肉和果皮制成果浆,先经自然发酵再加入果胶酶酶解,然后再加入米酒调制而成,这种酒以百香果果肉为原料,加工工艺复杂,成本高,属于勾兑酒。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是为克服现有技术的不足,而提供一种酿制工艺简单,成本低,口感好,又具有百香果香味的百香果酒。

[0004] 实现本发明目的的技术方案是:

一种发酵型百香果酒,以百香果皮打成的浆为主要原料,经与大米蒸熟,经发酵酒曲发酵,得百香果发酵酒液,然后在制成的发酵酒液中加入 4-6% 经烤干的百香果进行密封浸泡制成,所述百香果果皮浆与大米的重量份比为:百香果果皮浆:大米 =9-10 : 1,混合料与发酵酒曲的重量份配比为 18-22:1。

[0005] 上述百香果酒的制备方法,包括如下步骤:

(1) 将选出的未变质的百香果果皮洗净、打碎制成果皮浆;

(2) 将百香果果皮浆与大米搅拌均匀,蒸熟,得混合料;

(3) 在步骤(2)的混合料中加入发酵酒曲混合拌匀,之后,按常规方法发酵,夏天发酵 15-20 天,冬天发酵 30-45 天,得百香果发酵酒液,所述混合料与发酵酒曲的重量份配比为 18-22 : 1;

(4) 在步骤(3)制得的发酵酒液中加入烤干的、未破损的百香果,在湿度 > 60%,温度 < 20℃的条件下,密封浸泡 25-35 天即成,所述发酵酒液与干百香果的重量份配比为:发酵酒液:干百香果 =100 : 4-6。

[0006] 所述的发酵酒曲为米香型酒曲或甜酒曲。

[0007] 制得的百香果酒经检测:颜色呈黄红色,酒度 25-30 度,有百香果的香味,口感香甜。

[0008] 本发明百香果酒以百香果果皮为主要原料,变废为宝,成本低,酿制工艺简单,制出的酒不仅口感好,而且具有百香果的香味和百香果的营养成分。

### 具体实施方式

[0009] 下面通过一个具体实施例对本发明作进一步阐述,但不是对本发明保护范围限定。

[0010] 一种发酵型百香果酒的制备方法,包括如下步骤:

(1) 将选出的未变质的百香果果皮洗净、打碎制成果皮浆;

(2) 将煮熟的果皮浆与大米混拌均匀,蒸熟,得混合料,百香果果皮浆与大米的重量份配比为 10 : 1;

(3) 在步骤(2)的混合料中加入米香型酒曲拌匀后,按常规方法发酵,得百香果发酵酒液,夏天发酵 15-20 天,冬天发酵 30-45 天,所述混合料与米香型酒曲的重量份配比为 20 : 1;

(4) 在步骤(3)制得的发酵酒液中加入烤干的百香果,在湿度 > 60%,温度 < 20℃的条件下,密封浸泡 30 天即成,以增加酒的香味和色度,所述发酵酒液与干百香果的重量份配比为 :发酵酒液 : 干百香果 =100 : 5。