



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102352291 A

(43) 申请公布日 2012. 02. 15

---

(21) 申请号 201110330721. 5

(22) 申请日 2011. 10. 27

(71) 申请人 句容九州桑果酒业有限公司

地址 212400 江苏省镇江句容市春城镇

(72) 发明人 盛启明 黄卫东 高庆国 陈薇伊

巫爱萍

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

---

(54) 发明名称

一种桑椹利口酒的生产方法

(57) 摘要

本发明涉及一种桑椹利口酒的生产方法。通过将发酵后桑椹皮渣与食用酒精的低温浸泡、蒸馏水调配酒精度数等简便工艺即可得到口感浓厚、酒体饱满、色泽鲜艳、气味芬芳独特的桑椹利口酒。所的产品品质优异,成本低廉,生产工序易于操作,营养价值丰富。

1. 一种桑椹利口酒的生产方法,其特征在于具体制备方法如下:

1) 采摘、挑选、压榨:采摘、挑选紫色桑椹果实作为原料,进行压榨,得到的皮渣通过螺杆泵直接打入斜底发酵罐,皮渣打入体积为发酵罐的 60%;

2) 加入基酒:向所述发酵罐中加入 70 度得食用酒精,不断搅拌,将食用酒精加入至搅拌后混合物占发酵罐总体积的 80%;

3) 浸渍:将混合物降至 10℃ -12℃,浸渍两周;

4) 压榨:从斜底发酵罐的下部将混合物释放到螺杆泵中,通过螺杆泵将混合物打入气囊压榨机压榨,压榨后的酒液满罐保存,保存温度在 10℃ 以下;

5) 调配:用食用蒸馏水将得到的酒液稀释到所需酒精度,过滤;

6) 下胶:用皂土按 1g/L 的用量对步骤 5) 中得到的酒液进行下胶,下胶温度控制在 10℃,过滤;

7)、膜过滤、灌装:待酒液温度回升到室温时用 0.2um 的膜进行过滤、灌装后瓶储。

## 一种桑椹利口酒的生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及甜酒的制作工艺,特别涉及一种桑椹利口酒的生产方法。

### 背景技术

[0002] 利口酒可以称为餐后甜酒,它是以白兰地,威士忌,朗姆酒,金酒,伏特加等烈性酒为基酒,加入果汁或糖浆在浸泡各种水果、水果皮渣或香料甜化处理的酒精饮料。具有高度和中度的酒量,颜色娇美,气味芬芳独特,酒味甜蜜。

[0003] 桑椹为桑科落叶乔木桑树的成熟果实,又叫桑果、桑枣,农人喜欢摘其成熟的鲜果食用,味道甜美、汁多,是人们常食的水果之一,也是中国特色常见原产浆果类果树。近年来,由于其口感浓厚、果皮中含有丰富的花色苷、酚类物质、香气物质,桑椹常常被用于制作水果型饮料或果酒。但现有的桑椹利口酒极少,而往往都是直接把桑椹提取物加入到酒精中直接调配的,这种利口酒不仅口感柔顺度差,而且含有桑椹的功能成分较低。同时,当前的酿造工艺中,对桑椹的整体利用很低,一般往往经萃取或压榨后得到的桑椹皮渣都直接作为废料转为非酒产品所用,但其中仍含有大量的可用酒精。由于桑椹果实小,果皮重量相对较大,事实上当前酿造工艺中对桑椹的有效利用率非常低,皮渣浪费非常严重。

### 发明内容

[0004] 为了弥补现有技术中利用桑椹作为原料制备酒体饱满、色泽鲜艳、保健的利口酒的空白,同时克服现有技术中存在的工艺不足、原料浪费等问题,本发明提供了一种桑椹利口酒的生产方法。具体制备方法如下:

[0005] 1、采摘、挑选、压榨:挑选成熟度好的桑果进行采摘,并在最短时间内(最好在2h之内)送至工厂,进行筛选,除去红果和霉果,尽量选择紫色果;将挑选好的桑椹进行压榨,果汁进入发酵罐进行果酒发酵,皮渣通过螺杆泵直接打入斜底发酵罐。皮渣打入体积为发酵罐的60%。

[0006] 2、加入基酒:在加入皮渣的同时加入食用酒精,食用酒精的酒精度为70度,并不断搅拌,将食用酒精加入至搅拌后混合物占发酵罐总体积的80%。

[0007] 3、浸渍:利用冷凝带将混合物降温,温度控制在10℃-12℃,浸渍时间为两周。

[0008] 4、压榨:从斜底发酵罐的下部将混合物释放到螺杆泵中,通过螺杆泵将混合物打入气囊压榨机进行压榨,压榨后的酒液进行满罐保存,保存温度在10℃以下。

[0009] 5、调配:压榨出来的酒液的酒精度在50度到54度,根据市场需求进行调配,用食用蒸馏水将酒调整到适合酒精度,调整酒精度后进行过滤。

[0010] 6、下胶:由于桑椹果皮中含有大量蛋白质,所以利用皂土1g/L进行下胶,下胶温度控制在10℃。下胶后进行过滤。

[0011] 7、膜过滤、灌装:待酒液温度回升到室温时(20℃)进行膜过滤,用0.2um的膜进行过滤灌装后瓶储。也可进行罐储若干年后灌装销售。

[0012] 有益效果

[0013] 由于桑椹果实较小,果皮含量极大,本发明利用制造桑椹果酒压榨过程中剩余的大量桑椹皮渣作为主要原料,解决了大量皮渣廉价转卖给其它工厂,造成浪费严重等问题。同时,更主要的是桑椹果皮中的花色苷、酚类物质、香气物质含量极其丰富,经过浸泡后所得产品口感十分浓厚、酒体饱满、色泽鲜艳、气味芬芳独特,通过合理的基酒与皮渣的浸泡比例,得到的产品品质远远优于将桑椹提取物直接加到基酒中调配出的酒体偏薄的利口酒。

[0014] 同时,本发明在基酒的选择上也开拓的采用食用酒精,而非制造利口酒常用的白兰地、朗姆酒、威士忌等成本极高成品烈酒,成本低廉,同时,由于桑椹果皮中的花色苷、酚类物质、香气物质含量极其丰富,经过浸泡后口感十分浓厚,用白兰地、朗姆酒、威士忌等做基酒,它们的香气也会被掩盖,不能显示出这些酒做基酒的优势,还可能存在味道复杂难辨的情况,故选用食用酒精即可节省成本,产品中桑椹制作的利口酒独特的气味及味道也可全面展现。一般利口酒所选用的基酒度数为 40 度,本发明将把基酒的度数调高为 70 度,主要因为桑椹果皮中物质极其丰富,高酒精度更加有利于花色苷和酚类物质的浸出,在压榨结束后,再将利口酒酒精度调低至适宜度数;同时,高酒精度和降低浸渍温度的方法有效的解决了桑椹提取物调配桑椹利口酒时存在的氧化严重的问题。

[0015] 在制作方法上,本发明直接利用浸泡的方式,不经过蒸馏和熬煮过程,蒸馏和熬煮不仅会影响酒的口感,也会使酒中的功能成分丧失,同时减少工序的复杂程度、设备的耐高温等要求,从流程上亦可大大节省成本。果皮中含有大量有益物质,其中包括色素、香气物质、黄酮、类黄酮和白藜芦醇等物质,利用酒精将这些物质提取出来、不经蒸馏和熬煮制成桑椹利口酒,产品比以往食品添加剂调配的利口酒品质得到极大改善,不仅口感更加饱满柔顺,而且营养成分更加丰富。

[0016] 蒸馏后的皮渣可以用来当作肥料,使得皮渣全部被利用。

### 具体实施方式

[0017] 采摘、挑选、压榨:挑选成熟度好的桑果进行采摘,并在最短时间内(最好在 2h 之内)送至工厂,进行筛选,除去红果和霉果,尽量选择紫色果;将挑选好的桑椹进行压榨,果汁进入发酵罐进行果酒发酵,皮渣通过螺杆泵直接打入斜底发酵罐。皮渣打入体积为发酵罐的 60%。

[0018] 加入基酒:在加入皮渣的同时加入食用酒精,食用酒精的酒精度为 70 度,并不断搅拌,将食用酒精加入至搅拌后混合物占发酵罐总体积的 80%。

[0019] 浸渍:利用冷凝带将混合物降温,温度控制在 10℃-12℃,浸渍时间为两周。

[0020] 压榨:从斜底发酵罐的下部将混合物释放到螺杆泵中,通过螺杆泵将混合物打入气囊压榨机进行压榨,压榨后的酒液进行满罐保存,保存温度在 10℃ 以下。

[0021] 调配:压榨出来的酒液的酒精度在 50 度到 54 度,根据市场需求进行调配,用食用蒸馏水将酒调整到适合酒精度,调整酒精度后进行过滤。

[0022] 下胶:由于桑椹果皮中含有大量蛋白质,所以利用皂土 1g/L 进行下胶,下胶温度控制在 10℃。下胶后进行过滤。

[0023] 膜过滤、灌装:待酒液温度回升到室温时(20℃)进行膜过滤,用 0.2um 的膜进行过滤灌装后瓶储。

[0024] 当然应意识到,虽然通过本发明的示例已经进行了前面的描述,但是对本发明做出的将对本领域的技术人员显而易见的这样和其他的改进及改变应认为落入如本文提出的本发明宽广范围内。因此,尽管本发明已经参照了优选的实施方式进行描述,但是,其意并不是使具新颖性的方法由此而受到限制,相反,其旨在包括符合上述公开部分、权利要求的广阔范围之内的各种改进和等同修改。