

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
C12G 3/02 (2006.01)



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200510068657.2

[43] 公开日 2006年1月11日

[11] 公开号 CN 1718709A

[22] 申请日 2005.4.26

[21] 申请号 200510068657.2

[71] 申请人 桂林工学院

地址 541004 广西壮族自治区桂林市建干路
12号桂林工学院

[72] 发明人 海洪 胡祖生 刘峥 李子院

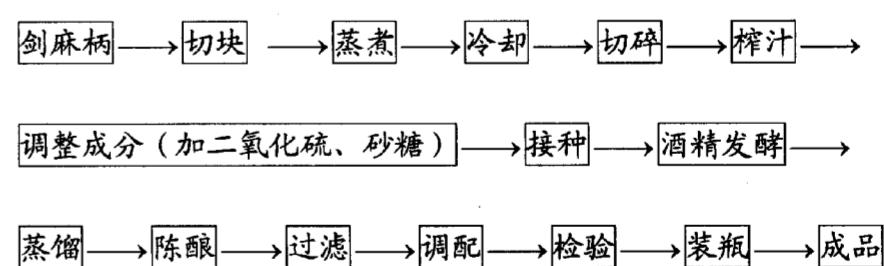
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

[54] 发明名称

剑麻柄发酵制备蒸馏酒配方及工艺

[57] 摘要

本发明公开了一种剑麻柄发酵制备蒸馏酒的配方及工艺。配方为剑麻柄 30 ~ 40%，活性干酵母 4% ~ 5%，生香活性干酵母 1 ~ 2%，砂糖糖浆 15 ~ 20%，SO₂ - 50 毫克/升，水 40 ~ 50%。工艺主要为：将剑麻柄，切块；蒸煮，冷却后切碎，榨汁；用砂糖糖浆调整成分总糖达 15 ~ 20%，用柠檬酸调剑麻汁 pH 值为 3.5 ~ 4.5，然后加入 50 毫克/升的 SO₂；再接种酿酒活性干酵母和生香活性干酵母；温度保持 28 ~ 30℃，进行发酵；然后蒸馏；在酒中加入土陶片，密封，在阴凉处陈酿半年；用虹吸法吸取上清液，过滤；调配；检验、装瓶后即成为剑麻酒成品。本发明利用剑麻柄等废弃物发酵制酒，达到综合利用剑麻柄等废弃物的目的。



1. 一种剑麻柄发酵制备蒸馏酒的配方，其特征在于配方如下（重量百分比）：

剑麻柄	30~40%
活性干酵母	4%~5%
生香活性干酵母	1~2%
砂糖糖浆	15~20%
SO ₂	50毫克/升
水	40~50%

2. 一种剑麻柄发酵制备蒸馏酒的制备工艺，其特征在于其工艺步骤为：

采用剑麻柄，切块；加水高压蒸煮约3小时，冷却后切碎，榨汁；用砂糖糖浆调整成分总糖达15~20%，用柠檬酸调剑麻汁pH值为3.5~4.5，然后加入50毫克/升的SO₂；再接种4%~5%的酿酒活性干酵母和1~2%生香活性干酵母；温度保持28~30℃，进行发酵8~10天；然后蒸馏，出酒温度一般控制在30℃以下，中馏酒接酒混合酒度达50°；在酒中加入土陶片，密封，在阴凉处陈酿半年；用虹吸法吸取上清液，过滤；采用正交试验法对剑麻酒进行调配；检验、装瓶后即成为剑麻酒成品。

剑麻柄发酵制备蒸馏酒配方及工艺

技术领域

本发明涉及种制酒配方及工艺，特别是利用剑麻柄发酵制备蒸馏酒的配方及工艺。

背景技术

剑麻是一种龙舌兰科龙舌兰属的叶纤维作物，原产于墨西哥的龙加丹半岛，学名为：Agave Sisalana Perrine。英文名：Sisal。别名：西纱尔麻。主产国家有墨西哥、巴西、坦桑尼亚等国，在中国主要生长于雷州半岛及广西部分地区。

剑麻产品为国防、工矿、渔航、农商、医疗卫生等事业不可缺少的物资，从工业到农业，从专业用品到日用品，从大工程到普通家庭，剑麻用品已是无处不在。据联合国粮农组织报告，全世界每年对剑麻纤维的需求量约为80~100万吨，而且需求量仍将以每年10~15%的速度增长，剑麻产业成为名副其实的朝阳产业。

在剑麻纤维的生产过程中留下了大量副产品剑麻柄，均废弃不用，开发利用这些副产品，对充分利用剑麻这一天然资源，具有积极的意义，而利用剑麻柄发酵制备蒸馏酒的配方及工艺还未见报道。

发明内容

本发明的目的是提供一种利用剑麻纤维的生产过程中留下的副产品剑麻柄发酵制备蒸馏酒的配方及工艺。

本发明配方如下（重量百分比）：

新鲜剑麻柄	30~40%
活性干酵母	4%~5%
生香活性干酵母	1~2%
砂糖糖浆	15~20%
SO ₂	50毫克/升
水	40~50%

制备工艺步骤如下：

采用剑麻柄，切块；加水高压蒸煮约3小时，冷却后切碎，榨汁；用砂糖

糖浆调整成分总糖达 15~20%，用柠檬酸调剑麻汁 pH 值为 3.5~4.5，然后加入 50 毫克/升的 SO_2 ；再接种 4%~5%的酿酒活性干酵母和 1~2%生香活性干酵母；温度保持 28~30℃，进行发酵 8~10 天；然后蒸馏，出酒温度一般控制在 30℃ 以下，中馏酒接酒混合酒度达 50°；在酒中加入土陶片，密封，在阴凉处陈酿半年；用虹吸法吸取上清液，过滤；采用正交试验法对剑麻酒进行调配；检验、装瓶后即 为 剑 麻 酒 成 品。

本发明利用剑麻柄等废弃物发酵制酒，达到综合利用剑麻柄等废弃物的目的，技术参数和结果令人满意，预期本发明的工作及成果，将会产生社会和经济双重效益。

附图说明

附图为本发明的工艺流程图。

具体实施方式

- 1、原料：新鲜剑麻柄，酿酒高活性干酵母、生香活性干酵母、砂糖糖浆、 SO_2 、纯净水。
- 2、切块、蒸煮：
高压蒸煮：将剑麻柄切成碎块，称取 10 千克剑麻块放入高压锅中，添加约 20 升蒸馏水，蒸煮约 3 小时。
- 3、冷却、榨汁：蒸煮后冷却，然后切碎榨汁。
- 4、调整成分：用糖浆调整剑麻汁总糖达 17%，用柠檬酸调剑麻汁 pH 值为 4 左右，然后加入 50 毫克/升的 SO_2 。
- 5、接种：先用 75%酒精对接种瓶口进行消毒，再接种 5%的酿酒活性干酵母和 1%生香活性干酵母，接种后发酵液的体积不超过发酵容积的 3/4。
- 6、发酵：发酵温度保持 28~30℃，并注意通风排气。若发现温度过高，及时降温发酵前期还要常搅动发酵液以补充空气，促进酵母增殖。当发酵 2 天后，发酵液含糖量降低，应补充糖浆，使发酵液含糖量达 17%左右，然后密闭发酵罐，促进酵母进行酒精发酵。当发酵进入第 8 天后，发酵液呈现淡米黄色，清澈透明时，停止发酵。
- 7、蒸馏：将发酵完毕的醪液过滤后，装入蒸馏釜中，注意装料量不要超过蒸馏釜的 2/3，蒸馏时要做到前猛中平后急，即开始温度要高，开始出酒时则可以缓和，待接近尾声时则需加大温度。勿使出酒温度过高，一般控制在 30℃ 以下。出酒时，先接酒头，单放；中馏酒接酒混合酒度达 50°待酒精含量达 5%左

右时，即断花摘酒。

8、陈酿：在酒中加入土陶片，密封，在阴凉处贮藏半年后，用虹吸法吸取上清液，过滤。

9、调配：采用正交试验法对剑麻酒进行调配。选择影响口感的酒度、总糖、总酸等主要成分为试验因素，采用正交试验调配成试样，经品评打分，级差分析，确定最佳配方。

10、调配后，检验、装瓶后即成为剑麻酒成品。

