

权 利 要 求 书

1、一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1) 将蓝莓果洗净后添加二氧化硫；

(2) 将添加二氧化硫的蓝莓果破碎后榨汁得到蓝莓果液，加入明胶进行脱涩处理；其中，明胶加入量为 1.1~1.3g/L 蓝莓果液，脱涩温度为 13~17℃，震荡时间为 15~25min；

(3) 加入柠檬酸进行护色处理；

(4) 加入果胶酶和壳聚糖混合均匀后，静置过滤得到蓝莓果汁；

(5) 将蓝莓果汁于 0~5℃ 下低温冷藏；

(6) 取酸度为 8.5~9.5g/L、糖度为 6.5~8° Bx 的蓝莓果，添加二氧化硫；

(7) 将步骤 (6) 中的蓝莓果破碎后加入果胶酶进行冷浸渍处理后榨汁得到蓝莓浊汁；

(8) 在蓝莓浊汁中添加澄清剂进行澄清处理，分离出蓝莓清汁；

(9) 在蓝莓清汁中加蔗糖调配初始发酵糖度为 18° Bx，并加入 CaCO_3 调整 pH 为 3.5；

(10) 将调配好的蓝莓清汁接种产香非酿酒酵母进行产香发酵；

(11) 将产香发酵的蓝莓汁接种酿酒酵母进行酒精发酵，并监测酒精发酵时蓝莓醪的比重，当比重降至 0.993 时分离酒脚；

(12) 将分离酒脚的蓝莓酒接种酒类酒球菌及乳酸菌进行苹果酸-乳酸发酵；

(13) 将苹果酸-乳酸发酵的蓝莓酒于 10~15℃ 封存 3~6 个月，控制游离二氧化硫浓度为 20~30mg/L；

(14) 在封存的蓝莓酒中添加澄清剂进行澄清处理，得到蓝莓基酒；

(15) 将步骤 (5) 中的蓝莓果汁和步骤 (14) 中的蓝莓基酒调配融合，使酒精度达到 4~6%vol，得到果味蓝莓露酒；

权 利 要 求 书

(16) 将蓝莓露酒进行冷稳定后过滤；

(17) 将过滤的蓝莓露酒依次采用 0.45 μ m 和 0.20 μ m 膜进行过滤除菌；

(18) 在除菌的蓝莓露酒中充入食品级二氧化碳至压力达到 0.3~0.5MPa，
灌装即得；

在上述步骤中，采用的澄清剂为 β —环糊精、壳聚糖或者明胶。

2、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（3）中柠檬酸的加入量为蓝莓果液重量的 0.6%。

3、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（4）中果胶酶和壳聚糖的加入量分别为 20~50mg/L 蓝莓果液和 0.09g/L 蓝莓果液，混合温度为 5~8℃。

4、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（7）中冷浸渍处理的控制条件为：果胶酶的加入量为 28~32mg/L 破碎蓝莓果液，浸渍温度为 5~8℃，浸渍时间为 12~96h。

5、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（10）中产香发酵的控制条件为：产香非酿酒酵母的数量不低于 10⁶cfu/mL 蓝莓清汁，发酵温度为 10~12℃，发酵时间为 24~72h。

6、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（11）中酒精发酵的控制条件为：酿酒酵母的数量不低于 10⁶cfu/mL 产香发酵的蓝莓汁，发酵温度为 20~26℃，发酵时间为 10~13d；所述分离酒脚的温度控制在 5~10℃。

7、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（12）中苹果酸-乳酸发酵的控制条件为：酒类酒球菌和乳酸菌的加入量均为 20~40mg/L 蓝莓酒，发酵温度为 0~25℃，发酵时间为 12~15d。

权 利 要 求 书

8、根据权利要求 1 所述的一种蓝莓果酒的制备方法，其特征在于，所述步骤（16）中冷稳定的控制条件为：于温度为-5~-4℃冷冻 5~15d。

9、一种蓝莓果酒，其特征在于，该蓝莓果酒是根据权利要求 1~8 任意一项权利要求所述的制备方法制得。