

# 果酒果汁灌装生产线设备 果酒一体式多功能工业设备 金信机械

产品名称	果酒果汁灌装生产线设备 果酒一体式多功能工业设备 金信机械
公司名称	洛阳金信机械设备有限公司
价格	30000.00/套
规格参数	品牌:金信机械 型号:DFSDf2 产地:河南洛阳
公司地址	洛龙区安乐镇乐天路牡丹宫西区厂房5排1号
联系电话	17760287755

## 产品详情

### 洛阳金信机械设备果酒的酿造工艺流程

核心提示：果酒的酿造工艺一、果酒的原料选择原料品种是保证果酒产品质量的因素之一，它将直接影响果酒酿制后的感观特性。

### 果酒的酿造工艺

#### 一、果酒的原料选择

原料品种是保证果酒产品质量的因素之一，它将直接影响果酒酿制后的感观特性。

酿造果酒的水果是什么水果都可以的。但是以桃、杨梅、橙、葡萄、荔枝、蜜桃、柿子、草莓等较为理想。选取时要求成熟度达到全熟透、果汁糖分含量高且无霉烂变质、无病虫害。

#### 二、果酒酿制工艺

##### 1. 果酒酿制的工艺流程

鲜果 分选 破碎、除梗 果浆 分离取汁 澄清 清汁 发酵 倒桶 贮酒 过滤 冷处理 调配  
过滤 成品

##### 2. 工艺简述

1. 发酵前的处理：前处理包括水果的选别、破碎、压榨、果汁的澄清，果汁的改良等。破碎、除梗：破

碎要求每粒种子破裂，但不能将种子和果梗破碎，否则种子内的油脂、糖苷类物质及果梗内的一些物质会增加酒的苦味。破碎后的果浆立即将果浆与果梗分离，防止果梗中的青草味和苦涩物质溶出。破碎机有双辊压破机、鼓形刮板式破碎机、离心式破碎机、锤片式破碎机等。

2. 渣汁的分离：破碎后不加压自行流出的果汁叫自流汁，加压后流出的汁液叫压榨汁。自流汁质量好，宜单独发酵制取酒。压榨分两次进行，次逐渐加压，尽可能压出果肉中的汁，质量稍差，应分别酿造，也可与自流汁合并。将残渣疏松，加水或不加，作第二次压榨，压榨汁杂味重，质量低，宜作蒸馏酒或其他用途。设备一般为连续螺旋压榨机。

3. 果汁的澄清：压榨汁中的一些不溶性物质在发酵中会产生不良效果，给酒带来杂味，而且，用澄清汁制取的果酒胶体稳定性高，对氧的作用不敏感，酒色淡，铁含量低，芳香稳定，酒质爽口。澄清的方法可参阅果汁的澄清。

4. 二氧化硫处理：二氧化硫在果酒中的作用有杀菌、澄清、抗氧化、增酸、使色素和单宁物质溶出、还原作用、使酒的风味变好等。使用二氧化硫有气体二氧化硫及亚硫酸盐，前者可用管道直接通入，后者则需溶于水后加入。发酵基质中二氧化硫浓度为60-100mg/L。此外，尚需考虑下述因素：原料含糖高时，二氧化硫结合机会增加，用量略增；原料含酸量高时，活性二氧化硫含量高，用量略减；温度高，易被结合且易挥发，用量略减；微生物含量和活性越高、越杂，用量越高；霉变严重，用量增加。

5. 果汁的调整：

糖的调整：酿造酒精含量为10%-12%的酒，果汁的糖度需17-20°Bx。如果糖度达不到要求则需加糖，实际加工中常用蔗糖或浓缩汁。

酸的调整：酸可抑制细菌繁殖，使发酵顺利进行；使红葡萄酒颜色鲜明；使酒味清爽，并具有柔软感；与醇生成酯，增加酒的芳香；增加酒的贮藏性和稳定性。干酒易在0.6%-0.8%，甜酒0.8%-1%一般pH大于3.6或可滴定酸低于0.65%时应该对果汁加酸。

6. 酒精发酵：

酒母的制备：酒母即扩大培养后加入发酵醪的酵母菌，生产上需经三次扩大后才可加入，分别称一级培养（试管或三角瓶培养）、二级培养、三级培养，用酒母桶培养。方法如下：

一级培养：于生产天左右，选成熟无变质的水果，压榨取汁。装入洁净、干热灭菌过的试管或三角瓶内。试管内装量为1/4，三角瓶则1/2。装后在常压下沸水杀菌1小时或58kPa下30分钟。冷却后接入培养菌种，摇动果汁使之分散。进行培养，发酵旺盛时即可供下级培养。

二级培养：在洁净、干热灭菌的三角瓶内装1/2果汁，接入上述培养液，进行培养。

三级培养：选洁净、消毒的10L左右大玻璃瓶，装入发酵栓后加果汁至容积的70%左右。加热杀菌或用亚硫酸杀菌，后者每升果汁应含SO<sub>2</sub>150mg，但需放置。瓶口用70%酒精进行消毒，接入二级菌种，用量为2%，在保温箱内培养，繁殖旺盛后，共扩大用。

酒母桶培养：将酒母桶用SO<sub>2</sub>消毒后，装入12-14°Bx的果汁，在28-30℃下培养1~2天即可作为生产酒母。培养后的酒母即可直接加入中，用量为2%~10%。

发酵设备：发酵设备要求应能控温，易于洗涤、排污，通风换气良好等。使用前应进行清洗，用SO<sub>2</sub>或熏蒸消毒处理。发酵容器也可制成发酵贮酒两用，要求不渗漏，能密闭，不与酒液起化学作用。有发酵桶、发酵池，也有专门发酵设备，如旋转发酵罐、自动连续循环发酵罐等。

果汁发酵：发酵分主（前）发酵和后发酵，主发酵时，将果汁到入容器内，装入量为容器容积的4/5，然后加入3%-5%的酵母，搅拌均匀，温度控制在20-28℃，发酵时间随酵母的活性和发酵温度而变化，一般为3~12天。残糖降为0.4%以下时主发酵结束。然后应进行后发酵，即将酒容器密闭并移至酒窖，在12~28℃下放置1个月左右。发酵结束后要进行澄清，澄清的方法和果汁相同。成品调配：果酒的调配主要有勾兑和调整。勾兑即原酒的选择与适当比例的混合；调整即根据产品质量标准对勾兑酒的某些成分进行调整。勾兑，一般先选一种质量接近标准的原酒作基础原酒，据其缺点选一种或几种另外的酒作勾兑酒，加入一定的比例后进行感官和化学分析，从而确定比例。调整，主要有酒精含量、糖、酸等指标。酒精含量的调整用同品种酒精含量高的酒进行调配，也可加蒸馏酒或酒精；甜酒若含糖不足，用同品种的浓缩汁效果，也可用砂糖，视产品的质量而定；酸分不足可用柠檬酸。

7. 过滤、杀菌、装瓶：过滤有硅藻土过滤、薄板过滤、微孔薄膜过滤等。果酒常用玻璃瓶包装。装瓶时，空瓶用2-4%的碱液在50℃以上温度浸泡后，清洗干净，沥干水后杀菌。果酒可先经巴氏杀菌再进行热装瓶或冷装瓶，含酒精低的果酒，装瓶后还应进行杀菌。