

輕工業出版社彙編



水果釀酒

輕工業出版社

水 果 釀 酒

輕工業出版社彙編

輕工業出版社

1958年•北京

內 容 介 紹

我國水果資源極為豐富，品種多，數量大，尤其是野生水果，更是滿山遍野，到處皆是。如能用來制果汁、果酒，不但能增加其效用，滿足人民的需要，也可為國家積累資金並節約釀酒用糧食，是發展山區經濟的主要途徑之一。把不耐保存的大量水果和水果加工廠的下脚製成白酒，也是充分利用資源的重要措施之一。

本書收集了各地用楊梅、桔子、蘋果、杏、桃、荔枝、桑葚、桔子及罐頭水果下脚等制果酒和白酒的經驗，並附果酒釀造基本知識，可供果酒工廠以及鄉社發展釀酒工業的參考。

水 果 釀 酒

輕工業出版社彙編

*

輕工業出版社出版

(北京市廣安門內白廣路)

北京市書刊出版業營業許可證出字第099號

北京市印刷一廠印刷

新華書店發行

*

787×1092 公厘 $\frac{1}{32}$ · 1 $\frac{8}{32}$ 印張 · 27,000 字

1953年11月第1版

1953年11月北京第1次印刷

印數：1—10,000 定價：(10) 0.20 元

統一書號：15042·465

目 录

怎样用水果釀造發酵酒和白酒的基本知識 (4)

一、果酒釀造的基本原理 (4)

二、酵母菌的培养和使用 (5)

三、楊梅釀造發酵酒和蒸餾白酒 (7)

水果釀造發酵酒的經驗 (13)

一、爛桔子酒 輕工業部上海食品工業科学研究所(13)

二、桔子酒 輕工業部上海食品工業科学研究所(14)

三、杏子、桃子、梨子、苹果酒
..... 輕工業部上海食品工業科学研究所(15)

四、荔枝酒 福建省漳州酒厂(16)

五、櫻桃酒 安徽省肖县葡萄酒厂(18)

六、桃酒 安徽省肖县葡萄酒厂(20)

七、杏酒 安徽省肖县葡萄酒厂(22)

八、桑葚酒 安徽省肖县葡萄酒厂(23)

水果釀造白酒的經驗 (24)

一、柿子白酒(一) 山东省商業厅烟酒糖茶处(24)

二、柿子白酒(二) 山东省商業厅烟酒糖茶处(25)

三、杏子白酒 山东省商業厅烟酒糖茶处(25)

四、黑棗白酒 山东省商業厅烟酒糖茶处(26)

水果、鮮花兌制露酒的經驗 (27)

一、楊梅酒和楊梅汁 江西大茅山綜合垦殖場(27)

二、芙蓉露酒 貴州省地方国营花溪芙蓉酒厂(35)

三、櫻桃酒 山东省商業厅烟酒糖茶处(38)

四、玫瑰酒 安徽省肖县葡萄酒厂(38)

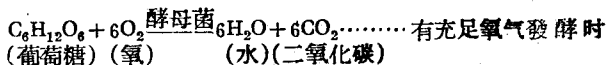
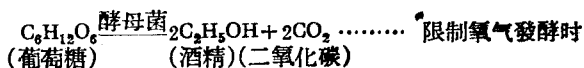
怎样用水果釀造發酵酒和

白酒的基本知識

一、果酒釀造的基本原理

大家都知道,当把损伤的或压破的果子存放几天后,就会聞到較濃的酒味,这主要是由于附生在果子表面的酵母菌,沿破皮处进入到果子中,分解了果子里面的糖(主要是葡萄糖和果糖),把糖变成了酒的緣故。果酒釀造就是利用天然酵母或人工培养的純粹酵母来进行發酵,在發酵过程中,除产生酒精外,还要产生二氧化碳气和一些副产物,例如各种酸类、高級醇类和甘油等。

葡萄糖变成酒精,是一种極緩慢的生物氧化作用,空气中的氧气供給充足与否,与酒精生成量多少有極大的关系,也就是空气中氧气少,生成酒精量多,反之,則生成酒精量少,故这是釀造果酒的一个关键問題。茲举簡單的反应式如下:



从以上两个反应式看来,就可知道,在进行果酒釀造时,必須施行密閉式發酵(即不供給氧气),才能充分地使葡萄糖变成酒精,若不密閉發酵(即是供給充分氧气),它將不产生酒精,或生成微量的酒精,故这一点,在發酵时应加以特別注意。

同时,由于水果品种繁多,且所含的化学成分也不一致,因此,在發酵时处理也应各不相同。例如含淀粉質較多的栗子、香

蕉等果子，应在發酵前先行加溫糊化，然后再加入麴曲进行糖化，最后，加入酵母菌进行酒精發酵。又如單宁較多的柿子、軟棗等果子，須先加入黑霉菌进行分解單宁后(加碱中和也可以，但要掌握得好，不然將損失部分糖)，再加入酵母菌进行酒精發酵。这样的处理，可以使酒精發酵正常，从而提高酒精的产量。

二、酵母菌的培养和使用

酵母菌是單細胞的橢子囊菌，大多数是出芽生殖，含有各种酶和維生素、蛋白質等非常丰富。各种酵母菌的形狀是不相同的，有球形、橢圓形、卵形及其他形狀，我們在釀造發酵酒时，是选用本所微生物小組 1203 号葡萄酒酵母，發酵后，酒的香味良好。而作果实蒸餾白酒时是用 1203 号葡萄酒酵母菌和南陽混合酒精酵母菌兩種，分別培养，混合使用(各半)。我們發現，由于兩種酵母菌混合作用的結果，比單用一種菌發酵更完全，所剩殘糖很少，相对的，酒精产量可以增高。

培养基制备：培养基种类繁多，在广大的乡村便于取用的，也就是我們現在經常应用的培养基的制备，是飴糖(米飴或玉米飴都可以，一般飴糖的濃度是波美 42° 左右)加冷水，为飴糖重的六倍(例如 1 斤飴糖加 6 斤水)，攪勻，稀釋后，用糖濃度表測定，在 $5\sim 8^{\circ}$ 波美(大約含 $9\sim 14\%$ 糖)，都可以用作培养基。

1. 固体培养基：制备固体培养基，專为貯存菌种用的，其手續操作略述如下：

將已經稀釋到 $5\sim 8^{\circ}$ 波美的飴糖培养基，按 100 毫升加 2 克洋菜(即琼脂，加洋菜的目的，是使培养基凝固)煮沸，直到洋菜完全熔化，立即趁热分裝入試管中(試管最好先塞上棉栓，置入烘箱中，在攝氏 100° 左右，經 1 小时，或者置入木甌中蒸 1 小时备用)，裝盛的滿度約达管全容的 $\frac{1}{4}$ 。普通試管大約裝 $6\sim 7$ 毫升，

每10支試管为一束，用油紙包好，再用麻繩紮紧后，进行灭菌。一般放置于高压消毒鍋，加热到15磅压力，30分鐘即可以，但在农村無此設備之情况，可采用連續灭菌法。將包紮好的試管，置于木甌中，用直接火加热，上汽时开始計算時間，經1小时左右，取出，于常温下搁置一天。第二天同样灭菌一次，取出，趁热的时候，將試管斜放，冷却，培养基凝固，即可使用。

移植菌种时，用鉑金絲移接少量菌种于斜面，保温在攝氏28~30°，48小时左右，即可長好，貯存于温度为攝氏5~8°处，可保存2~3月。

2. 液体培养和扩大培养：制造發酵酒以前，必須首先培养好酒母，其操作手續簡述于下：

(1) 試管培养：普通試管裝10毫升稀釋的5~8°波美的飴糖培养基，灭菌手續如前，冷却，用鉑金絲移入斜面上培养好的酵母少量，用手搖匀后，保温在攝氏28~30°，經24~48小时，發現有許多气泡产生，說明發酵旺盛，此时即可备用。

(2) 三角瓶培养：取500毫升三角瓶，裝入100~200毫升、5~8°波美飴糖培养基，瓶口塞棉花，如前所談的进行灭菌，冷却后，將試管中長得很旺盛的酵母倒入三角瓶中，搖匀，放置室温攝氏28~30°，經18~20小时，發酵旺盛备用。

(3) 扩大培养：以小口的罈或卡氏罐为容器，培养基以我們要作的果酒的果子为原料，榨出汁液，將果汁加热至攝氏70~75°，經10~15分鐘左右，裝入罈或罐中瓶口塞好棉花（培养菌种的罈或罐事先必須用蒸汽或75%乙醇少量灭菌），冷却后，將三角瓶中培养好的酵母按1~1.5%倒入，保温在攝氏28~30°，使其發酵，經20~24小时，發酵旺盛，即为酒母。

整个酵母培养的过程。从試管、三角瓶到卡氏罐等，必須注意消毒，严防杂菌，否則，由于長杂菌，例如醋酸菌、乳酸菌等，將

影响酒的质量,产生怪味,甚至發臭,同时酒精产量降低。因此,这些不良的现象,是培养过程中尽量应该避免的。

在培养酵母的过程中,最好保持温度在摄氏 28~30°,这样酵母生长繁殖最快,温度在摄氏 25° 以下,酵母生长缓慢,超过 32° 容易抑制酵母生长,所以,培养酵母时,温度一定要控制适当。

三、楊梅釀造發酵酒和蒸餾白酒

楊梅是我国南方的一种水果,盛产于江苏、浙江、江西、安徽、广东等省,到现在为止,世界各国还很少有这种果子,是我国的特产。它甜里帶酸,風味尤美,除含大量水分外,还含有色素、有机酸、乙种維生素和丙种維生素等,含糖一般都在 5% 以上,但季节性極短(只有 10~15 天),並且很容易腐爛,因此,在山区及交通不便的地方,有很大数量不能运出,过去是大批的爛掉,今年我們利用它試釀發酵酒和蒸餾白酒。楊梅發酵酒呈透明鮮紅,味酸甜,具有独特的風味,因此,今后我們能够大量釀造楊梅發酵酒,爭取出口,換取外匯,对加速我国社会主义建設具有重要意义。

(1) 楊梅發酵酒發酵过程

原料处理:用普通冷水洗淨塵土、雜質后,置于木盆或桶中,用竹刷或木棒搗爛,裝入麻袋用木榨压榨,100 斤原料榨出 70 斤左右汁液,榨后殘渣可發酵作蒸餾白酒。

預热:楊梅榨出汁用直接火加热至摄氏 70~75°,經 10~15 分鐘(注意:加热用具不能用鉄鍋,因为亞鉄离子对于色素易氧化而加速其顏色改变。),使蛋白質等雜質凝固而析出,待冷却沉淀,用虹吸法吸出上面沉清液,放入發酵缸中(注意:用虹吸时,橡皮管一定事先洗淨,再用 75% 酒精少量洗过以灭菌)。

發酵：發酵前的清潔工作：我們認為這一准备工作非常重要，假若消毒灭菌不好，將影响發酵酒的質量和产量。發酵前，所使用的房間、缸或桶及其他用具，必須用少量硫燐，或用5%福尔馬林溶液噴霧，密閉8~10小时，即可备用（若房間內消毒后来不及密閉就需用，这时可采用5%福尔馬林噴后，立即用5%氨水噴射，这样，也可达到灭菌目的，立即就可使用），發酵用的缸和桶，在沒有硫磺、福尔馬林时，可采用开水洗淨后，再用75%酒精，少量洗滌已灭菌。

將預热冷却后的汁液吸出，放入發酵缸中，立刻加入純粹培养好的酒母（酒母培养按兩节——酵母液体培养和扩大培养操作，即是首先用5~7°波美飴糖培养酵母，然后再用楊梅榨出汁进行扩大培养），每100斤汁液加入1~1.5斤酒母，攪勻，立即盖密缸盖或桶盖保持室温攝氏25~28°，最高不能超过攝氏32°，經36小时左右，进入發酵旺盛阶段，这是可以听到好象蚕吃桑叶或开水一样沸騰的声音，經3~4天，發酵可以完全，其酒度为5.5°（註1）。

楊梅汁發酵前后分析比較表（以100毫升計）

發 酵 前			發 酵 后					
酸鹼值	总 糖	波美度	酸鹼值	总 糖	波美度	酒 度	甲 醇	
3.22	9.90%	4	2.9	0.44%	0	5.5	微 量	

調配：將發酵好的酒，用虹吸管吸出轉入另外的缸或桶，使与沉淀分开，按發酵后分析的酒精度，再加入65~70°的酒精或白酒（註3）配成20度酒（註2），再加入蔗糖12%、飴糖3%、甘油0.02%，蜂蜜0.2%，攪勻，立即盖上缸盖或桶盖。

陈釀：將調配好的酒最好放置于攝氏10~15°低温貯藏兩个月換桶一次（註4）。

過濾：用石棉、絨布抽氣過濾（在沒有抽氣機和壓濾機的情況下，可參考第5節之附注中之簡單抽濾裝置）。

裝瓶：不可裝得太滿，不然消毒時會因受熱膨脹而流失。

消毒：置攝氏 70° 左右溫水中 5~10 分鐘。

成品：透明鮮紅，味醇和酸甜，有楊梅香氣，其風味獨特無比，100 斤楊梅可作 80 斤左右的發酵酒（以加入 60 度左右酒精配成 20 度酒計）。

注：1. 酒度的分析：取發酵液 100 毫升，加水 80 毫升，然後蒸出 100 毫升，用酒精表直接測定度數（酒度以溫度在攝氏 15° 時所測得的度數為標準，其溫度比攝氏 15° 高或低時都須換算成 15° 時的酒度）。

2. 酒度調配法，按下面公式計算：

$$\frac{(\text{所欲配制濃度} - \text{發酵醪酒度}) \times \text{所欲配制容量}}{(\text{加入酒精的濃度} - \text{所欲配制酒的濃度})}$$

= 所欲配制酒量中應加入高濃度酒精的量

例如：分析發酵後果酒的酒度為 5，而發酵後的果酒為 1000 毫升（約 2 市斤），現欲配成 20 度果酒，須加 95 度酒精多少？

$$\frac{(20 - 5) \times 1000}{95 - 20} = 187.5 \text{ 毫升 (所須加入 95 度酒精量)}$$

3. 酒精脫臭法：將 95 度酒精先加水配成 60~70 度，然後加入 3% 活性炭，放置過夜，過濾即可使用。另外，酒精脫臭也可用樟木炭。

4. 一般果酒經主發酵後，最好能經過一段時間的貯存（陳釀或叫後發酵），這樣品質更可變得芳香而醇和。一般說來貯存的時間愈長愈好，如葡萄酒通常存放兩年以上才賣。根據蘇聯資料，半年也可以老熟。我們所作的酒，在加糖加酒後，貯存兩月左右過濾，其酒味也較醇和，例如桶架酒、杏子酒的風味都很好，當然其他的酒不能一概而論，不過，我們認為根據各種果實的特點不一定都要貯藏很長的時間出售，貯存結果，對品質影響不太大。

5. 調配法可根據各種果子的具體情況及各地人民的口味來進行調配，我們這裡所舉的僅供參考。

(2) 楊梅蒸餾白酒操作过程

現將楊梅釀造蒸餾白酒的操作述于后，也可供利用其他的果实作白酒之参考：

原料处理：用水洗淨，用竹刷搗爛，不榨汁。

發酵：發酵前的清潔消毒工作与楊梅發酵酒中所說相同。將搗爛的楊梅放入已消毒灭菌后的缸或桶中，立即加入培养好的酒母（酒母培养操作参看前面酵母液体培养和扩大培养，但是，作白酒所加的酒母，我們采用的是本所微生物小組 1203 号葡萄酒酵母和南陽混合酒精酵母兩種菌，分別培养，各一半混合使用），按每 100 斤加入 5 斤酒母，拌勻，用盖盖好缸口，密閉發酵保温攝氏 25~30°，經 5~7 天發酵終止。

蒸酒：將發酵好的楊梅，用木榨压榨，榨出酒液置入鍋中作底鍋水，殘渣中加部分薯糠作疏松料，蒸餾时适当去头尾。

变陈处理：取蒸餾出的中間部分酒液加 0.01~0.02% 高錳酸鉀及 0.5% 活性炭，放置 48 小时后過濾。

成品：有楊梅香气，無其他怪味，以 50 度酒計，每 100 斤楊梅可作蜜酒 7~8 斤。

楊梅發酵前后分析表

發 酵 前			發 酵 后			
总 糖	波 美 度		总 糖	波 美 度	酒 度	成品酒甲醇含量
7.15%	4		微 量	0	5.5	0.14%

附注：关于釀造果实發酵酒和蒸餾白酒的主要設備，除發酵用的甕或甕外，还有木質压榨机和白酒蒸餾器（見圖1、2）：

發酵酒一般須透明無杂质，故在出售之前，都必須进行真空抽濾或压濾，但在山区或小工厂無此設備条件的情况下，要想做出透明的果酒实在是一件較难的事情。因此，我們最近特进行

了此項工作的小型試驗研究，將打气筒改裝，把它作成了一個簡單的空氣抽氣筒，經初步試驗結果，效率不亞于電動抽氣機，因此，對鄉村來說，生產果酒不易過濾的問題可說基本解決，而且自作一個這樣的抽氣筒，價值非常便宜，只需幾元錢買一個舊的打气筒改裝就行了，現簡述于下：

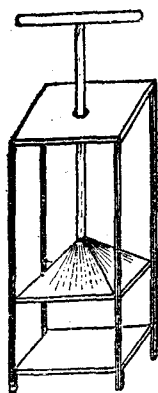


圖 1 木質压榨机

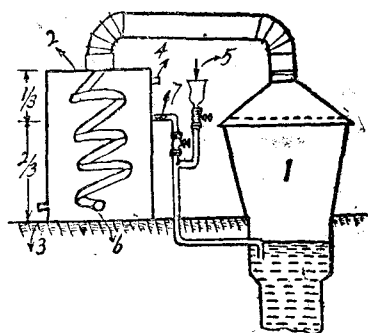


圖 2 白酒蒸餾器

1—甑；2—冷却器；3—冷水进口；4—热水出口；
5—倒酒精；6—酒流出口；7—热水流入甑鍋

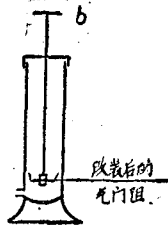
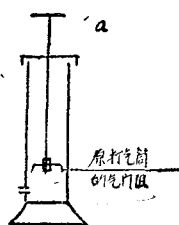


圖 3

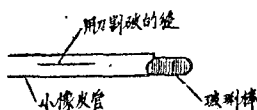


圖 4

1. 將打气筒內的气門嘴取出倒轉來，因此，在打气時，空氣不是向下，而是從氣筒上排出，這就成了一抽氣吸筒了（見圖3

的 a、b)。

2. 做一定向开关: 用約一寸長的小橡皮管, 一端用玻棒塞紧, 而橡皮管上, 用刀片割一裂縫, 再把这定向开关放在一个套管内, 它就能使空气只向一个方向前进(即只准前进, 不准后退, 見圖 4), 過濾的整个抽气装置見圖 5。

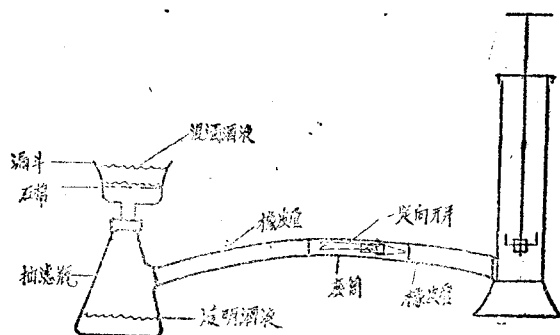


圖 5

過濾時只要拉動吸筒几下, 休息一段時間, 讓它過濾, 待瓶內真空度不够時, 再拉動几下就行了。据我們初步估計, 象这样一个打气筒假若配上兩個 50 升的抽气瓶和兩個大磁孔漏斗, 一天過濾 300~500 斤酒是不成問題的, 若要過濾時速度快的話, 可同時用兩個改裝的打气筒以一個槓桿連接起來就行了, 所有裝置不管是制作和使用都比較方便, 而且可節約大量基建費和電費。

水果釀造發酵酒的經驗

一、爛桔子酒

輕工業部上海食品工業科學研究所

我國栽培柑桔的區域，主要分布于長江流域以南各省，愈到南方栽培愈盛，如浙江、福建、廣東、四川、貴州等地，這種水果除鮮食而外，可做成罐頭、桔汁、桔醬、干桔餅，並可提取檸檬酸、香精油、果膠等。但由於它含水分及糖較多，不耐久放及遠途運輸，故運來城市腐爛率很大。過去，霉爛了就倒掉，為了避免大量損失和浪費，今年我們利用它的榨出汁進行酒精發酵釀成低酒度的飲料，在試釀過程中，發現苦味甚大，我們曾經用不同的方法以除苦味，比較的結果，以酶制劑先沉清桔汁，再進行發酵的方法，苦味大部分可以除去，酒中含甲醇很少，並且特別容易過濾，就是在鄉下和小工廠里，在沒有較好過濾設備條件下，也能得出澄清透明味美的果酒。

在作發酵酒之前，必須先作好酶制劑，才能使果汁澄清。

果膠分解酶的制备：用刀將食用的胡蘿卜切成較粗的絲，按每 100 斤加入 10 斤面粉，再加少量水，拌勻，置入甑中蒸約 15~20 分鐘，取出涼冷到攝氏 30° 左右，加入 0.8% 的黑曲菌種（制备果膠分解酶的菌種，是選用本所微生物小組 1087 號黑曲菌。培養的手續：先用麥麩 40 克加入同重量的水拌勻，裝入 500 毫升三角瓶中，瓶口塞以棉花，並用油紙麻繩包紮好，置甑中蒸 1 小時，取出冷卻，待冷到攝氏 20° 左右，用鉗金絲接入黑曲菌孢子少許，保溫攝氏 25~28° 經 48 小時後，可見麩皮上長了一層黑色孢子，這時即可應用），拌合均勻，裝入曲盤中（曲盤用之前，

先使蒸汽蒸一下或75%酒精少許以灭菌),保持室温在攝氏25~28°,經12~20小时左右,可以看見胡蘿蔔上長滿了白色菌絲,此时应即刻取出于低温(攝氏40~50°)下,快速烘干,其后磨成粉放于干燥处,通过40孔篩,保存备用(只要不受潮,放置一年都可应用)。

若沒有胡蘿蔔,可用米来做,作法基本与一般制曲相同:米加水浸泡2小时,瀝干,置于甑中蒸煮,上汽后,蒸30分鐘,取出洒冷水一次,再置入甑中蒸30分鐘,蒸后,飯似年糕狀,此时,取出冷却,冷到攝氏30度左右,加入0.8%黑曲菌,拌勻,裝入曲盤,保温攝氏28~30°,經32~36小时左右;只要發現白色菌絲長好后即可出曲,于攝氏40~50°快速烘干,磨碎,通过40孔篩放于干燥的地方,保存备用。

二、桔子酒

輕工業部上海食品工業科学研究所

桔子去皮后(桔皮可以提香精油)用竹刷搗爛,裝入麻袋,用木榨压榨,殘渣可發酵蒸餾白酒。每100斤桔子压榨后,可得榨出汁65~70斤。在压榨过程中,尽量避免不要把核压破过多,否則增加苦味。汁液用直接火加热至攝氏80°左右,經15分鐘,冷却,冷到攝氏45°左右时,按1000毫升加入3克上面制备好的果醪酶,放置于室温攝氏45°左右經5~6小时,果醪和部分杂质下沉,即得透明沉清的果汁,若放置于攝氏30°以上,40°以下,須經8~10小时才能澄清,用虹吸法吸出上面的清液(下面的沉淀可用布袋過濾),置入已經消毒过的缸或桶中,加入1~1.5%酒母(酒母培养与前同,只是扩大培养时果汁就以桔汁为原料)保持室温攝氏25~28°,經3~4天,發酵終止,酒度为5.5°,以后的手續,例如分析酒度,調配,陈釀,換桶,過濾,裝瓶,

消毒与楊梅酒相同。所釀成的桔子酒呈紅黃透明,有桔子香气,味濃厚而醇,苦味小,100斤桔子可作發酵酒80~90斤左右(以加入60度酒配成20度酒精計)。

桔子汁發酵前后的分析 (以100毫升含量計)

發 酵 前			發 酵 后				
总 糖	总 酸	波美度	总 糖	总 酸	波美度	酒精度	甲 醇
10.14	0.58	5.5	1.2	0.6	0.5	5.5	微 量

三、杏子、桃子、梨子、苹果酒

輕工業部上海食品工業科学研究所

杏子、桃子、梨子、苹果这几种水果在我国产量为数也不少,今年我們選擇市售这几种水果品質較差者,分別釀造發酵酒。在釀造过程中,我們發現这一类的果实,由于含膠体太多,在压榨时,很难榨尽果汁,除梨子而外,其他几种,都必須先加热到攝氏60~70°,須熱10分鐘左右,以降低果汁的粘度。这样,可以提高出汁率,然后再加酶制剂使膠体分解而沉淀,經過这样处理后,再經發酵作成的果酒很容易過濾,从而解决杏子、桃子酒渾濁不清及不易過濾的問題,所得成品質量都很好,透明,具有果实芳馥味,初步比較的結果,以杏子發酵酒質量最好。

操作过程:

在处理原料时,应分別对待,苹果应先用刀切去果心和核(可發酵作白酒),然后切成小块,裝入桶中,按每100斤加入20斤冷水,用直接火加热,在加热过程中經常用瓢翻拌,避免焦化,至温度到达攝氏60~70°,經20分鐘,取出,置于麻袋中榨汁。杏子、桃子应首先去核后,用竹刷搗爛,加入15~20%的水,仍然加热到攝氏70°左右經20分鐘后榨汁。梨子先用刀切去果心和

核,然后切成小块,再用绞肉机绞烂,装于麻袋中,用木榨榨汁。将汁液加热到摄氏 70°,经10分钟,冷却,加入 0.3%酶制剂经 8~10小时澄清,再加入酒母进行发酵,其他手续,如调配,陈酿,过滤等手续都与桔子酒、杨梅酒相同(榨后的残渣都可以发酵作蒸馏白酒)。所得成品酒,除梨子酒颜色为草黄色而外,其他几种酒都呈透明红黄色,具有果实的芳馥味,其中以杏子酒风味最好,苹果酒、梨子酒次之,桃子酒香气较差。杏子酒味酸甜,苹果酒,桃子酒酸味次之,梨子酒无酸味。100市斤桃子酒可作发酵酒 55斤左右,100市斤杏子可作发酵酒 65斤左右,100市斤苹果可作发酵酒 60斤左右,100市斤梨子可作发酵酒 65斤左右(都是以加入 60度酒配成 20度酒精计)。

桃子、杏子、苹果、梨出汁率及糖分、果核、果肉比分析如下:

名 称	果 核 %	出 汁 率 %	波美度(Bé)	总 糖 %
桃 子	10	45	5	10.5
杏 子	10	55	5	10
苹 果	5	45~50	5~5.5	10
梨 子	未 去 核	55~60	7	10.9

四、荔枝酒

福建省漳州酒厂

(一)生产流程

挑选上等荔枝→剥皮去核→破碎→压榨→粗过滤→加白砂糖30%→加热杀菌(摄氏 90度)→冷却(摄氏 32度)→加入酵母培养液(12号 396)→保温发酵(摄氏 30度)→检验→前发酵→检验→后发酵→发酵停止→调节酒度→检验→澄清→抽清装罐→陈酿(8个月~1年)→检验→抽清过滤→装罐(杀菌)→成品。