

石榴加工制酒

石榴汁：是很好的饮品，但皮和隔膜含丹宁，应在榨汁前使果失水皱缩或加入白明胶以吸收丹宁。全果切开压榨的汁含丹宁0.17%，小粒压榨只含0.12%。一个好的榨汁品种的出汁率约40%、可溶性固形物17%--18%、酸度（柠檬酸）0.8%--1.2%。商业抽提汁用水压机，压力应少于100psi（全果）以维持最低的丹宁含量。榨出的汁加热到79.4--82.2℃30min，然后速冷，静置过夜，过滤并放入容器内，再在79.4--82.2℃中消毒30min。加糖、酸浓缩后可制成石榴酱，浓缩后总的可溶性固形物可达75%--80%。由石榴汁还可制成喱产品。

石榴酒：按制汁精选果粒入在瓷缸中榨出汁液，用SO₂杀菌，调整糖分、酸度、含氮物，放入罐或桶内进行主发酵，温度控制在25--28℃。发酵后及时将发酵液分离成原酒。原酒经准确计量后装入酒桶中后发酵。酒液后发酵中酒精偏低时，可用白酒或食用酒精调整，后再陈酿。陈酿过程中若悬浮物多、透明度差时可加蛋清或明胶进行下胶处理。长期陈酿要加入SO₂杀菌。装瓶后要放在68--75℃温度下进行20min杀菌处理，冷却后贴上商标装箱待售。

营养成分、应用价值及发展前景：石榴含有丰富的营养成分，据西南农业大学分析，石榴汁中含有17种游离氨基酸和17种水解氨基酸。石榴果实美观鲜艳、营养丰富，不仅是内销鲜果，出口港澳及东南亚也有一定市场。而且加工制成的石榴汁是风味独特的清凉饮料，石榴酒久负盛名。石榴的根、茎、果皮含有较多鞣质，是制革和印染工业的重要原料。石榴可入药，根、花、果皮含有大量生物碱，有治疗痢疾、止血和收敛的药效。石榴花型、树姿美观，具有较好的绿化和观赏价值。现在石榴生产，已从零星分散向大规模商品生产基地发展，鲜食与加工制汁相结合，扩大国内销售。积极开拓东南亚市场的发展趋势较好。今后应在推广良种、规范化种植、防治病虫害等科学技术方面进一步提高。（实习生：谷幸）

[下载本文pdf文件](/pdf/21292-石榴加工制酒.pdf)

