

优质沙棘果酒、果醋生物酿造技术应用与产品开发

一、成果简介

由于沙棘原汁酸度较高，对一般酵母菌、醋酸菌具有抑制作用。所以，几乎所有的国内企业需要先进行化学降酸，再采用普通活性干酵母对其进行发酵，甚至一些企业在发酵结束后，还要对其进行化学降酸处理，才能达到所需的酸度。由于在果酒中加入大量的化学试剂（如 CaCO_3 、 KHCO_3 、酒石酸钾和双钙盐等），金属离子会大量溶入，通常会带来酒液的不稳定，如失光、混浊等。

本项目提供的技术，则是用筛选的高耐酸性的沙棘果酒专用酵母菌和醋酸菌，对调糖后的沙棘汁直接进行控温发酵；再经澄清等一系列后续处理，就可获得优质的沙棘果酒、果醋。

二、合作方式

技术合作或技术转让。

三、市场前景分析

由于沙棘果本身就是各种营养成分含量很高的水果，尤其 Vc 含量居水果之冠。所以，沙棘果酒具有很好的健康和食补功能。随着人们生活质量的提高，国内市场对沙棘产品的营养、保健、防病等功能需求逐年增加。国内年生产的沙棘酒、沙棘醋远远满足不了市场需求，发展空间非常广阔。

四、工艺技术

该项目以素有 Vc 之王的沙棘果为主要原料，经生物酶法净化处理果汁，采用自选的沙棘果酒发酵专用酵母菌、醋酸菌控温发酵，再经陈酿、澄清、灭菌等技术制得沙棘果酒、果醋，达到国内同类产品先进水平。

五、经济效益分析

计划投资 500 万元（不包括厂房等基础设施），其中，设备等支出需 350 万元，材料费等 150 万元。达产后，预计年销售收入 350 万元，利税约 150 万元，静态投资回收期为 3 年。



沙棘酒



沙棘醋