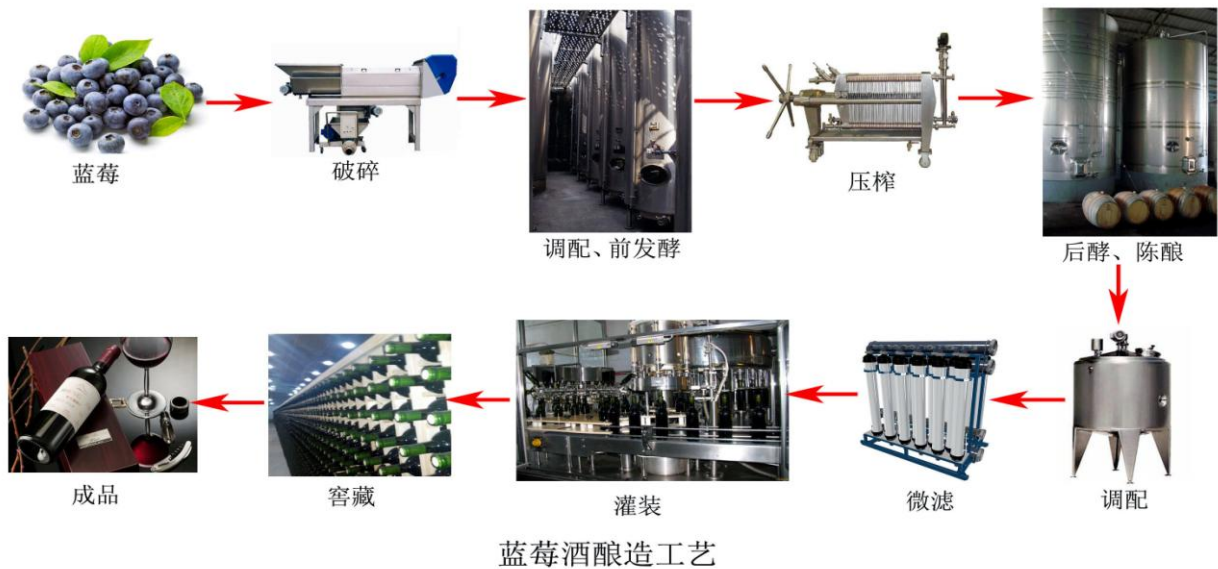


# 使用专用酵母酿造高品质蓝莓酒及副产物综合利用

## 一、成果简介

使用野生或种植蓝莓为原料（也可使用冻果），采用具有自主知识产权的、专用降酸笃斯越橘酿酒酵母为发酵剂，全汁密闭式发酵技术，经前发酵、后发酵、低温澄清、约 20 天即可完成 10°和 12°高品质蓝莓酒的酿造；产品味道醇厚、酒体均衡优雅、花青素和黄酮含量高、呈宝石红色、酸度低；克服了以使用葡萄酒酵母及其工艺发酵蓝莓酒，发酵速度慢、酸度大、风味不稳定等问题。同时，酒角可通过蒸馏生产蓝莓白兰地；果渣可通过大孔树脂法制备蓝莓花青素。



## 二、合作方式

合作或技术转让。

## 三、市场前景分析

蓝莓酒是一种新兴的保健果酒市场，近年来市场认可度不到提高，市场潜力巨大。750mL 瓶装蓝莓酒，市场价通常在 300-500 元不等。同时，蓝莓白兰地属于高端消费产品，蓝莓花青素具有广泛的应用市场。

## 四、工艺技术

介绍成果所采用的技术以及该技术在国内外的先进性（技术和设备是已有



还是需要引进)。

技术成熟，以完成中试，达到了国内领先水平，可进行大规模生产；项目方可提供笃斯越橘酿酒酵母，蓝莓酒酿造工艺及相应设备配套。全套设备均可国产化，仅发酵罐需专业定制。

## 五、经济效益分析

介绍成果的计划总投资，固定资产投资，流动资金投入。达产后，年销售收入、利润、税金以及投资回收期。

一个批次发酵 15 吨蓝莓酒，设备投资约 180 万元，原料投资约 50 万元，包装投资约 10 万元，场地约 300m<sup>2</sup>，约 120 万元。可生产 750mL 规格蓝莓酒 15000 瓶，价格按 200 元/瓶计，一个生产批次的产值约为 300 万元。如增加投资 16 万元配备一个小型冷库，即可常年生产。可当年建厂当年投产，投资回收期约 1.5 年。

如生产蓝莓白兰地还需投资 25 万元，蓝莓花青素需再投资 25 万元。