



水果酒的釀造法(上)

【入門篇】

所謂水果〔釀造〕酒是指以果實為原料，經一定的加工作業處理後，取得其果汁或果肉、果皮，再經過微生物發酵過程，或採以部分的食用酒精浸泡水果發酵釀造而成的一種酒類產品。其酒精含量應在0.5% (20℃)以上。

台灣的水果酒中，一般採用純釀造方法製造的水果酒在發酵完成時，所產出酒精濃度含量大約在8℃~15℃之間，有些經過濾後即裝瓶銷售，有些則再經蒸餾成38℃~75℃的水果蒸餾酒，有少部分甚至再加工浸泡於橡木桶中，成為白蘭地或威士忌酒。

水果酒之製造原理大致相同，主要是將水果原料中之糖類經由酵母菌之作用而轉化為酒精。理論上，由糖轉化成酒精之產率為51%，大約是糖重量的一半左右。一般水果酒之酒精含量約為12%左右，因此原料果汁的含糖量須達24%，但一般而言，水果果汁之含糖量〔糖度〕均太低，故在釀酒過程需額外一次性或分批多次的添加不足的含糖量，但



■ 台灣釀酒用金香葡萄。

要注意太高的糖濃度〔 $\geq 30^\circ\text{C}$ 〕會抑制酵母菌之生長，反而阻礙酒精發酵。

一、水果酒的原料

不同的水果釀造的水果酒各有不同風味，其消費群亦各有所好。水果產區一般分布於溫帶或溫熱帶為主，熱帶地區亦有許多糖、酸含量高且富含濃郁果香的熱帶水果。由於世界水果的種類繁多，生長特性、生產地區的差異極大，水果的產期大都以夏秋之際最多，但有些水果適宜鮮食，有些則適宜加工；水果的選擇對釀酒的

品質有相當大的影響，故在水果釀酒時的品種挑選非常重要。一般而言，水果酒主要是以葡萄酒為主，其他水果釀酒則因地而異，以台灣而言則因各地水果種類繁多，所釀造出的水果酒成為當地的一種特色農產品。

台灣的水果，若依春夏秋冬四季來分，大致有下列的種類：

●春季水果：枇杷、蓮霧、波羅蜜、仙桃、椰子、柳丁、桑椹、甘蔗。

●夏季水果：鳳梨、桃子、李子、水蜜桃、西瓜、香瓜、葡萄、芒果、楊梅、梅子、荔枝、番石榴、石榴、龍眼、火龍果、奇異果、檸檬、櫻桃。



■ 家庭釀酒成品—檸檬浸漬酒。

●**秋季水果**：龍眼、番石榴、文旦、柿子、蘋果、斗柚、酪梨、百香果、水梨。

●**冬季水果**：椪柑、桶柑、草莓、木瓜、葡萄柚、柳橙、金棗、檸檬、楊桃、香蕉、香瓜、棗子、釋迦、甘蔗。

目前大致上可將能釀酒的水果歸為以下三類：

●**漿果類**：果內水分含量高者，果肉較柔軟，如：葡萄、草莓、奇異果。

●**核果類**：果肉中有堅硬的果核，果肉稍硬，如：蘋果、水蜜桃、梅、荔枝、李子、櫻桃。

●**其他類**：上述兩類之外的水果，如：檸檬、柑橘、鳳梨、香蕉、甘蔗、楊桃、百香果。

二、水果酒的種類

1. 餐中酒(Table wine)。
2. 汽泡酒(Sparking wine or champagne)。
3. 蒸餾酒(白蘭地 Brandy)：用水果為原料製得的蒸餾酒，酒精度約30~50%。
4. 強化酒(Fortified)、開胃酒(Aperitifs)、苦味酒(Bitters)、餐後甜酒(Dessert wine)。

5. 利口酒(Liqueur)：即是再製酒的通稱。

一般除葡萄外，其他水果所製成的酒，均須加上水果名稱以方便辨別。

三、水果酒的基本成分

一般水果酒的內含基本成分可分為：(1)醇類：酒精、高級醇類和多元醇。(2)糖類：發酵殘糖、添加糖、果糖、多元糖。(3)有機酸：檸檬酸、蘋果酸、酒石酸、琥珀酸、醋酸、乳酸。(4)總酚類：單寧、酚酸、酚醛、類黃酮、花青素。(5)含氮類：蛋白質和胺基酸、胜肽類。(6)無機鹽類：鉀、鎂、鈣、鈉。(7)維生素：V-B1、V-B2、V-B6、V-B12、V-P、泛酸。(8)揮發性成分：醛類、酯類、碳基化合物、萜烯類。

四、浸漬水果酒

注意事項

1. 浸漬基酒的選用：浸漬各式水果酒時，應以無色、無味的蒸餾酒為最適宜，尤其以酒精度含量20℃~35℃為最理想，酒精度太高或太低都不適宜。

2. 浸漬容器的選用：浸漬水果酒時，應選用廣口又透明的玻璃瓶，以方便觀察浸漬變化。

3. 浸漬水果的添酒量：浸漬水果酒時，應以加酒量八分滿為原則，太滿的話，一旦到了夏季高溫期發酵，罐內的水果酒可能會膨脹而溢出。另外，酒一定要淹過浸泡的水果。



■ 家庭釀酒成品—鳳梨浸漬酒。

4. 貼上浸泡日日期及酒種標籤：浸漬水果酒後，應在瓶罐上貼上註明日期及酒種、原料的標籤，才可以確實掌握日後開封飲用日期。

5. 浸漬水果酒的貯存：浸漬水果酒後，應放於陰涼的地方才不容易變質，不可放於高溫多濕的地方。

6. 浸漬水果肉渣取出時間：浸漬水果酒時，通常依水果種類的不同在適當的時間取出水果肉皮渣，風味會更佳，有時忽略此步驟造成水果酒的色澤及風味均差。

五、浸漬水果酒的飲用法

浸漬水果酒適量飲用對身體健康有益，但飲用過量，反而影響身體健康。正確的飲用方法是選在晚餐或睡前飲用15~20cc左右，不敢喝酒的，可加冰塊及糖水來調味稀釋。

■