

运用发酵工艺,对地产杨梅、蟠桃、猕猴桃、葡萄、柿子等进行深加工,酿制成各具特色的优质水果白酒——

水果白酒 为农户带来二次增收

记者 孙吉晶 实习生 吴芝辉 余姚市委报道组 谢敏军

走进位于余姚市河姆渡镇小东澄村的浙江梅舍骊珠酒庄有限公司的果酒工厂,映入眼帘的是灰褐色足有一人高的大酒缸,整齐地排列在过道两侧。

“这些酒缸是从四川运过来的。”梅舍骊珠公司负责人程尧华告诉笔者,已加工的半成品酒共有55缸,一缸1000公斤;正在发酵的酒胚有325缸,每缸800公斤,“现在天气寒冷,发酵时间比较长,需要一个多月”。

程尧华是当地一名种植大户,拥有500亩的生产基地,种植杨梅、猕猴桃等水果。依靠宁波市天馈生物科技有限公司的水果白酒酿制技术,他投入资金购置了白酒蒸馏冷却机等设备,建立了生产流水线。去年,程尧华的梅舍骊珠公司收购了12万公斤残次杨梅用于加工,开始酿制水果白酒。

减少浪费 残次果酿成美酒

在余姚,利用等外果、残次果酿制果酒不只梅舍骊珠公司一家。

分拣、去核、打浆、发酵、蒸馏,去年杨梅采摘季结束后,地处余姚市丈亭镇梅溪村的舜梅酒业公司果酒加工生产线就运转起来了。“公司已经投入300万元改造厂房、采购设备。”舜梅酒业公司负责人屠挺说,他所在的合作社目前有100户种植户,杨梅种植面积1000多亩,去年他向合作社里的杨梅种植户收购了5000公斤等外果、残次果。

“杨梅白酒是等外果、残次果经过发酵蒸馏而成的,口感类似白兰地。”宁波市田螺山杨梅酒业有限公司总经理吴岳均说。去年4月,他投资上百万元添置设备建起工厂,并以每公斤最高5.2元的价格收购了2.5万公斤残次果,为四十户杨梅种植户送上了一笔额外收入。

余姚现有杨梅种植面积9.2万亩,每年残次果产量超过2万吨。往年,由于没有销路,等外果、残次果基本浪费了。去年,通过余姚市农业技术推广服务总站牵线,吴岳均等经营主体同水果白酒酿制技术单位宁波市天馈生物科技有限公司签订了技术服务合作协议,8家以杨梅等外果、残次果为原料的水果白酒加工厂应运而生,共收购残次杨梅296吨,为梅农增收120多万元。

除了利用杨梅酿酒,宁波市天馈生物科技有限公司还以成本价提供菌种、无偿提供技术服务的方式,帮助余姚当地建立了4家蟠桃加工厂、2家猕猴桃加工厂,以及葡萄、梨、柑橘、柿子加工厂各1家。这些加工企业年收购蟠桃、猕猴桃、葡萄残次果共计120吨,开辟了一条精深加工之路。

奉化区岳林街道村民陈常伦在尚田街道龚原村种植水蜜桃,每年

摸石探路 深开发技术突破

水果是余姚的传统特色产业,现有栽培面积15万余亩,年产量约10万吨。其中,杨梅、蜜梨、葡萄先后成为国家地理标志农产品。近年来,地产水果在实现农民增收、农业增效、促进农村经济发展方面发挥了积极作用。但因水果以鲜销为主,每年都有相当数量的

等外果、残次果或销售积压的鲜果因腐烂而浪费。农户减少收入不说,给生态环境也造成一定程度的影响。

早在20年前,余姚市农技部门协同相关水果经营主体与浙江省、宁波市以及省外农科院、高等院校等单位开展技术合作

关,开发出像梁弄百果园蓝莓酒、桑果酒等发酵系列产品,但始终存在规模偏小、市场认可度低等问题。

2015年,余姚以酿制水果发酵蒸馏酒为突破口,率先研发柿子白酒。2016年,四明山老柿子酒业有限公司成立,通过采取天然发酵与古法酿制的技术路线,成功生产出一款高品质的精酿柿子白酒。2017年9月,“如意牌”柿子高度白酒凭借甘甜美口、醇厚柔顺、回味绵长的特点,荣获在哈萨克斯坦阿斯塔纳举办的世界博览会唯一的果酒金奖。据了解,这也是国内水果类白酒在世博会上首次获得金奖。

余姚市四明山老柿子酒业有限公司负责人沈月芹说,水果深加工技术的研发比想象中困难得多。这一金奖是对研发者最大的鼓励。

“2013年以来,我到10多个生产果酒的地方调研,但喝着都不对味。”余姚水果白酒技术首席专家唐征海告诉笔者,传统的酒都是以纯白糖来发酵,我们的技术人员经过研究发现,采用酵母发酵,以生物酶定向发酵,能使果酒

破茧成蝶 果酒业花开有期

宁波是水果生产大市,全市现有杨梅、水蜜桃、葡萄等各类水果栽培面积近百万亩,常年产量在75万吨左右。在没有出现大的病虫害和恶劣自然灾害条件下,残次果和贮运过程的破损果每年数量约15万吨。如果把这些非商品果酿制成酒,将是一笔非常可观的收入。

水果生产如何从激烈的鲜果市场突围,开发精深加工产品,完善产业链,提高附加值和抗击各种经营风险能力,确保产业健康持续发展,一直是广大种植户的企盼,也是各级政府部门主动作为的一项工作目标。

市农业农村局主要负责人表示,水果白酒及水果系列饮品是果品产业的重要组成部分。水果酿造高度白酒是一项原创性的重大技术突破,也是水果精深加工高附加值转换的一个典型。水果精深加工不仅能补上产业短板,让果农增收,同时也为消费升级作出贡献。

为打响水果白酒品牌,余姚市把发展特色果酒业列入“十四五”高质量实施“5966”乡村产业振兴行动的产业新发展内容,提出水果白酒要达到“三无一全”,即无硫化、无黄曲霉素、无农药残留、产品全达标;实施“五享一全”的管



宁波有丰富的果品资源。图为象山县新桥镇关头村红美姬“红美人”种植基地。(徐能 摄)

新闻 1+1

等外果 和残次果

等外果指未达到商品果要求,果实包装销售时需要分拣出的果实,主要包括果实过大或过小、过熟果、着色不良或着色不均果、风伤果、裂果等种类。

残次果是指有损伤的果实。

(孙吉晶)



图 示



宁波是水果生产大市,全市现有杨梅、水蜜桃、葡萄等各类水果栽培面积近百万亩,常年产量在75万吨左右。

在没有出现大的病虫害和恶劣自然灾害条件下

全市每年的残次果和贮运过程的破损果数量约15万吨

如果把这些非商品果酿制成酒,将是一笔非常可观的收入。

截至去年底,余姚市开展水果白酒加工的各类生产主体已有18家
加工各类残次果总量约420吨

水果种类涉及杨梅、蟠桃、猕猴桃、葡萄、柿子、梨等

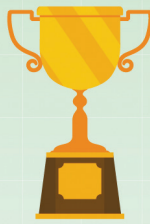
为广大果农挽回了不少经济损失
产生了良好的生态和社会效益



2017年9月
余姚“如意牌”柿子高度白酒凭借
甘甜美口 醇厚柔顺 回味绵长 的特点

荣获在哈萨克斯坦阿斯塔纳举办的世界博览会
唯一果酒金奖

这也是国内水果类白酒
在世博会上首次获得金奖



韩立萍 制图



杨梅去核打浆处理。



梅舍骊珠果酒工厂发酵中的杨梅酒。



舜梅酒业生产车间。(本组图片由孙吉晶提供)