



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103555545 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 05

(21) 申请号 201310439329. 3

(22) 申请日 2013. 09. 25

(71) 申请人 安徽乐天酿酒有限公司

地址 234000 安徽省宿州市城东循环经济示范园(乐天酿酒)

(72) 发明人 杨荣芳 张茗 马秀丰

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 陈其霞

(51) Int. Cl.

C12G 3/12(2006. 01)

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种荔枝甜酒

(57) 摘要

一种荔枝甜酒,由以下重量份原料组成:糯米600-800、小麦200-300、荔枝果肉200-300、蔓越莓50-100、苹果80-100、香蕉80-100、桑葚40-50、苦瓜10-20、甜酒曲药8-15、刺儿茶10-12、葛根10-12、羊栖菜8-10、橄榄8-10、普洱茶10-12、红薯叶10-12、黄秋葵8-10、荔枝核8-10、拟黑多刺蚁6-8、五味子油20-30、薏仁油30-40、水适量。本发明的一种荔枝甜酒,制作工艺简单,且酿制的水果酒具有水果的香甜,也有白酒的醇香,添加的中药材具有一定的保健作用;本发明的甜酒丰富了酒品市场,且可以作为一种保健饮品,适当饮用。

1. 一种荔枝甜酒,其特征在于,由以下重量份原料组成:糯米 600-800、小麦 200-300、荔枝果肉 200-300、蔓越莓 50-100、苹果 80-100、香蕉 80-100、桑葚 40-50、苦瓜 10-20、甜酒曲药 8-15、刺儿茶 10-12、葛根 10-12、羊栖菜 8-10、橄榄 8-10、普洱茶 10-12、红薯叶 10-12、黄秋葵 8-10、荔枝核 8-10、拟黑多刺蚁 6-8、五味子油 20-30、薏仁油 30-40、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种荔枝甜酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将刺儿茶、葛根、羊栖菜、橄榄、普洱茶、红薯叶、黄秋葵、荔枝核、拟黑多刺蚁碾成粉,加入甜酒酒曲、五味子油、薏仁油拌和后备用;

(2) 将小麦蒸熟后散开,冷却至室温后,与步骤 1 中的产物混合,充分搅拌均匀后,堆积发酵 35-40 天,得到甜酒种曲;

(3) 将荔枝果肉、蔓越莓、苹果、香蕉、桑葚、苦瓜混合打成果浆,备用;

(4) 将糯米洗净,蒸熟后散开,冷却至 28-32℃,和果浆均匀混合,与甜酒种曲以重量比为 1:0.9-1.1 配料,再次发酵 8-12 天,蒸馏后,得到甜酒。

一种荔枝甜酒

技术领域

[0001] 本发明主要涉及白酒技术领域,尤其涉及一种荔枝甜酒。

背景技术

[0002] 在经过强烈蒸煮的白米中,加入曲霉的孢子,然后保温,米粒上长出茂盛的菌丝,即酒曲。在曲霉的淀粉酶的强力作用而糖化米的淀粉,因此,自古以来就把它和麦芽同时作为糖的原料,用来制作酿酒、甜酒等,一般都用传统的材料,但是随着人们生活水平的提高,人们对各种饮品、食品的要求也越来越高。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种荔枝甜酒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种荔枝甜酒,由以下重量份原料组成:糯米 600-800、小麦 200-300、荔枝果肉 200-300、蔓越莓 50-100、苹果 80-100、香蕉 80-100、桑葚 40-50、苦瓜 10-20、甜酒曲药 8-15、刺儿茶 10-12、葛根 10-12、羊栖菜 8-10、橄榄 8-10、普洱茶 10-12、红薯叶 10-12、黄秋葵 8-10、荔枝核 8-10、拟黑多刺蚁 6-8、五味子油 20-30、薏仁油 30-40、水适量。

[0005] 一种荔枝甜酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将刺儿茶、葛根、羊栖菜、橄榄、普洱茶、红薯叶、黄秋葵、荔枝核、拟黑多刺蚁碾成粉,加入甜酒酒曲、五味子油、薏仁油拌和后备用;

(2) 将小麦蒸熟后散开,冷却至室温后,与步骤 1 中的产物混合,充分搅拌均匀后,堆积发酵 35-40 天,得到甜酒种曲;

(3) 将荔枝果肉、蔓越莓、苹果、香蕉、桑葚、苦瓜混合打成果浆,备用;

(4) 将糯米洗净,蒸熟后散开,冷却至 28-32℃,和果浆均匀混合,与甜酒种曲以重量比为 1:0.9-1.1 配料,再次发酵 8-12 天,蒸馏后,得到甜酒。

[0006] 本发明的优点是:本发明的一种荔枝甜酒,制作工艺简单,且酿制的水果酒具有水果的香甜,也有白酒的醇香,添加的中药材具有一定的保健作用;本发明的甜酒丰富了酒品市场,且可以作为一种保健饮品,适当饮用。

具体实施方式

[0007] 一种荔枝甜酒,由以下重量份原料组成:糯米 600Kg、小麦 200 Kg、荔枝果肉 200 Kg、蔓越莓 50 Kg、苹果 80 Kg、香蕉 80 Kg、桑葚 40 Kg、苦瓜 10 Kg、甜酒曲药 8 Kg、刺儿茶 10 Kg、葛根 10 Kg、羊栖菜 8 Kg、橄榄 8 Kg、普洱茶 10 Kg、红薯叶 10 Kg、黄秋葵 8 Kg、荔枝核 8 Kg、拟黑多刺蚁 6 Kg、五味子油 20 Kg、薏仁油 30 Kg、水适量。

[0008] 一种荔枝甜酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将刺儿茶、葛根、羊栖菜、橄榄、普洱茶、红薯叶、黄秋葵、荔枝核、拟黑多刺蚁碾成粉,加入甜酒酒曲、五味子油、薏仁油拌和后备用;

(2) 将小麦蒸熟后散开,冷却至室温后,与步骤 1 中的产物混合,充分搅拌均匀后,堆积发酵 35-40 天,得到甜酒种曲;

(3) 将荔枝果肉、蔓越莓、苹果、香蕉、桑葚、苦瓜混合打成果浆,备用;

(4) 将糯米洗净,蒸熟后散开,冷却至 30℃,和果浆均匀混合,与甜酒种曲以重量比为 1:0.9 配料,再次发酵 8 天,蒸馏后,得到甜酒。