



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104109615 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 22

(21) 申请号 201410364175. 0

(22) 申请日 2014. 07. 29

(71) 申请人 北京尚品生物科技有限公司

地址 100036 北京市海淀区万寿路西街 2 号  
503 室

(72) 发明人 刘德 刘练 刘桂花

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

一种利用松露加工松露酒的生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了松露酒的生产工艺,其工艺步骤为:A:松露母液制备:冷冻松露粉碎后,取1.5kg置于渗漉罐中,加基酒1L左右搅拌均匀,湿润密闭放置12~24h后开始渗漉,基酒体积数为3~10L,控制渗漉速度一般为1kg药材每分钟流出1~5mL。B:松露酒稀释:将渗漉液分别稀释至要求的酒精度,4℃冷藏12~48h,精滤,调口感,混匀,4℃冷藏12~48h,再进行精滤。本发明的工艺生产的松露酒清亮透明,无悬浮物,清香四溢,具有松露酒特殊的芳香,含有松露独特的有效成分,该产品将松露的有效成分与普通饮酒有机的结合为一体,具有特殊的营养和风味。

1. 一种松露酒的生产工艺,其步骤为:

A: 松露母液制备:冷冻松露粉碎后,取 1.5kg 置于渗漉罐中,加基酒 1L 左右搅拌均匀,湿润密闭放置 12 ~ 24h 后开始渗漉,基酒体积数为 3 ~ 10L,控制渗漉速度一般为 1kg 药材每分钟流出 3 ~ 5ml ;B:松露酒勾调:将渗漉液分别勾调至要求的酒精度,4℃冷藏 12 ~ 48h,精滤,加入矫味剂 0.2 ~ 1%,混匀,4℃冷藏 12 ~ 48h,再进行精滤。

2. 根据权利要求 1 所述的一种松露酒,其特征在于所述的块菌属菌株选自中国块菌、印度块菌、黑孢块菌、白块菌或夏块菌中的一种或几种。

3. 权利要求 1 中所述的矫味剂可以是蜂蜜、水苏糖、木糖醇等中的一种或几种。

## 一种利用松露加工松露酒的生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种利用松露加工松露酒的生产工艺,具体是利用松露和纯粮固态酿造基酒进行渗漉加工的方法。

[0002]

### 背景技术

[0003] 松露又名块菌,为名贵的食材,其营养价值较高,研究文献表明:松露含有丰富的蛋白质、18种氨基酸(包括人体不能合成的8种必需氨基酸)、不饱和脂肪酸、多种维生素、锌、锰、铁、钙、磷、硒等必需微量元素,以及鞘脂类、脑苷脂、神经酰胺、三萜、 $\alpha$ -雄烷醇、腺苷、松露酸、甾醇、松露多糖、松露多肽等大量的代谢产物,具有极高的营养保健价值。本研究针对中国不同产地的松露进行了营养成分的考察,并与冬虫夏草相比较,考察两者在抗疲劳、免疫调剂、增强性功能和延长寿命方面的差别。

[0004] 纯粮固态酿造白酒完全按照我国《纯粮固态白酒审定规则》要求,采用纯粹的粮食为原料、用曲经固态糖化、固态发酵、固态蒸馏后贮存而成,其香醇柔和,味道纯正,无任何邪杂味。

[0005] 目前野生松露主要的使用方法是直接食用,为了克服现有松露使用的局限性和提高松露产品的丰富性而开发出一款松露酒,利用本发明所生产的成品酒菌香独特,绵甜柔顺,饮后不口干、不上头。

[0006]

### 发明内容

[0007] 1、本发明要解决的技术问题是提供一种松露酒的生产工艺。

[0008] 2、为了解决上述技术问题,本发明提供的松露酒的生产工艺为:

A:松露母液制备:冷冻松露粉碎后,置于渗漉罐中,加基酒1~3L左右搅拌均匀,湿润密闭放置12~24h后开始渗漉,基酒体积数为5~10L,控制渗漉速度一般为1kg药材每分钟流出1~5ml。

[0009] B:松露酒稀释:将渗漉液分别稀释至合适的度数,4℃冷藏12~48h,精滤,调口感,混匀,4℃冷藏12~48h,再进行精滤。

[0010] 目前松露酒的生产方法有将松露粉碎后用水浸泡,然后再进行勾兑,其提取物的到的松露酒中,多糖和总氨基酸的含量都较低。本发明针对松露中的营养物质,呈香呈色物质,采用科学的提取工艺,最大限度的让松露中的营养物质,呈香呈味物质溶出,得到松露提取液。用此松露提取液稀释到一定酒精度配制出的松露酒,无论是从营养成分含量上,还是从松露酒的香气上,还是从松露酒的色泽上,相较于先前的专利方法生产的松露酒中,都有了明显的提高,尤其是总氨基酸和蛋白质以及维生素B<sub>12</sub>和多种微量元素和多种微量元素的含量上有了明显的提高。

[0011] 附图说明

附图 1 是本发明的工艺流程图。

### 具体实施方式

[0012] 以下实施例仅用于阐述本发明,并不限制本发明的保护范围。本技术领域的普通技术人员依据以上公开的范围,均可实现本发明的目的。

#### [0013] 实施例 1 松露酒的生产工艺

冷冻松露粉碎后,取 1.5kg 置于渗漉罐中,加基酒 1L 左右搅拌均匀,湿润密闭放置 12h 后开始渗漉,基酒体积数为 10L,控制渗漉速度一般为 1kg 药材每分钟流出 3 ~ 5ml。将渗漉液分别稀释至要求的酒精度,4℃冷藏 12h,精滤,加入矫味剂 0.2%,混匀,4℃冷藏 12h,进行精滤,得酒剂。

#### [0014] 实施例 2 松露酒的生产工艺

冷冻松露粉碎后,取 1.5kg 置于渗漉罐中,加基酒 1L 左右搅拌均匀,湿润密闭放置 24h 后开始渗漉,基酒体积数为 8L,控制渗漉速度一般为 1kg 药材每分钟流出 3 ~ 5ml。将渗漉液分别稀释至要求的酒精度,4℃冷藏 24h,精滤,加入矫味剂 0.5%,混匀,4℃冷藏 24h,再进行精滤。

#### [0015] 实施例 3 松露酒的生产工艺

冷冻松露粉碎后,取 1.5kg 置于渗漉罐中,加基酒 1L 左右搅拌均匀,湿润密闭放置 24h 后开始渗漉,基酒体积数为 10L,控制渗漉速度一般为 1kg 药材每分钟流出 3 ~ 5ml。将渗漉液分别稀释至要求的酒精度,4℃冷藏 48h,精滤,加入矫味剂 1%,混匀,4℃冷藏 48h,再进行精滤。

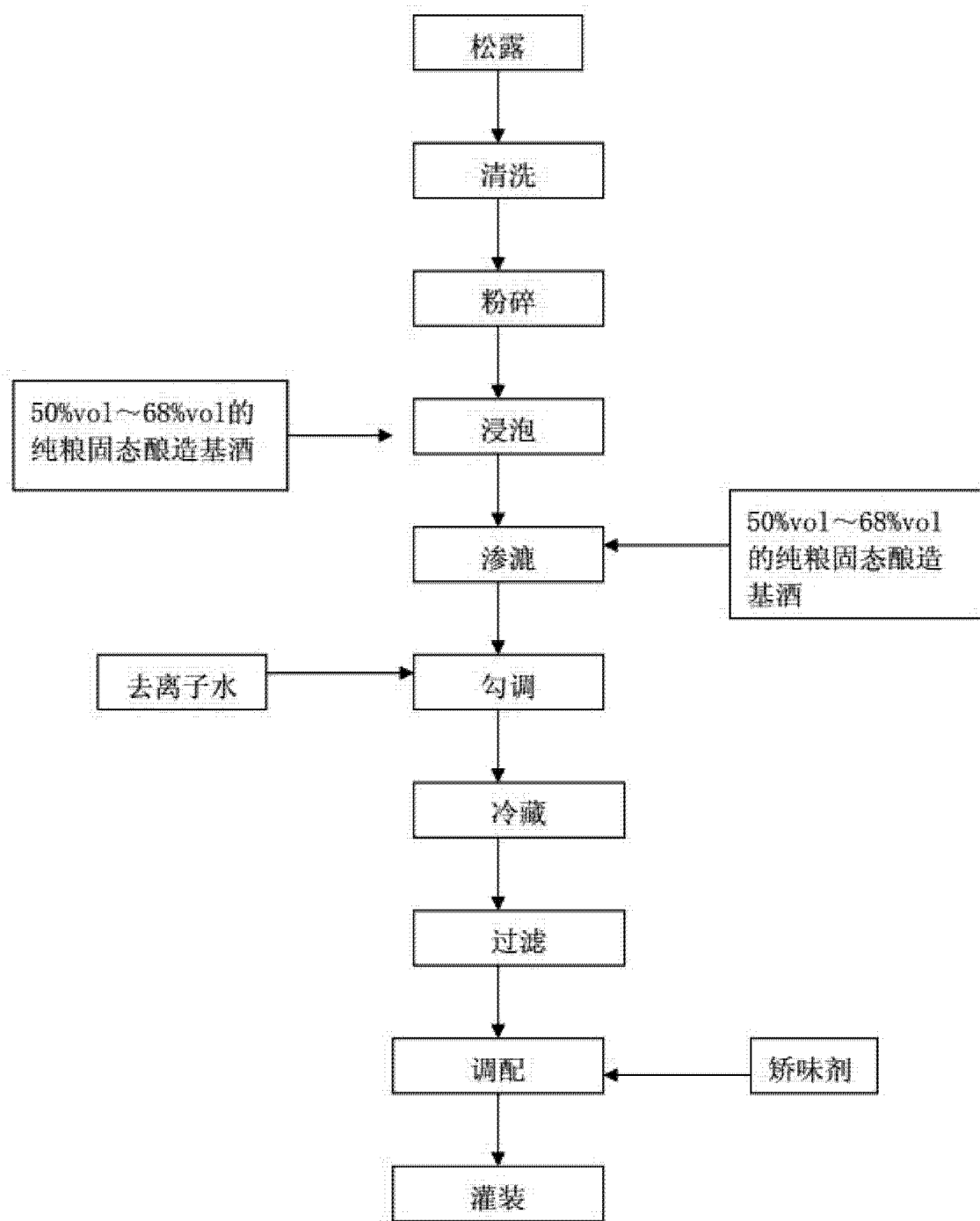


图 1