



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104312850 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410665784. X

(22) 申请日 2014. 11. 20

(71) 申请人 罗春霞

地址 530104 广西壮族自治区南宁市武鸣县
双桥镇合美村驮怀屯 99 号

(72) 发明人 罗春霞

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/896 (2006. 01)

A61P 29/00 (2006. 01)

A61P 1/14 (2006. 01)

A61P 1/16 (2006. 01)

A61P 27/02 (2006. 01)

A61P 13/12 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

菊花酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种菊花酒,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 10~30 份、鲜菊花叶 10~30 份、枸杞子 5~10 份、地黄 1~5 份、决明子 5~10 份、白术 5~10 份、金银花 1~5 份、茯苓 1~5 份、西洋参 1~5 份、芦荟 5~15 份、当归 10~20 份、冰糖 5~10 份。本发明的菊花酒,其营养价值高,具有清热解毒、清肝明目、美容养颜、滋补肝肾、补肾壮阳等功效,且口感较佳,适合广大人群。本发明菊花酒的制备方法,其生产方法简单,易于掌握,提高工作效率。

1. 一种菊花酒,其特征在于,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 10~30 份、鲜菊花叶 10~30 份、枸杞子 5~10 份、地黄 1~5 份、决明子 5~10 份、白术 5~10 份、金银花 1~5 份、茯苓 1~5 份、西洋参 1~5 份、芦荟 5~15 份、当归 10~20 份、冰糖 5~10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的菊花酒,其特征在于,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 15~25 份、鲜菊花叶 15~25 份、枸杞子 7~9 份、地黄 2~3 份、决明子 7~9 份、白术 5~10 份、金银花 1~5 份、茯苓 1~5 份、西洋参 1~5 份、芦荟 8~13 份、当归 10~20 份、冰糖 7~10 份。

3. 根据权利要求 2 所述的菊花酒,其特征在于,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 20 份、鲜菊花叶 30 份、枸杞子 7 份、地黄 3 份、决明子 7 份、白术 8 份、金银花 2 份、茯苓 3 份、西洋参 3 份、芦荟 9 份、当归 15 份、冰糖 8 份。

4. 一种根据权利要求 1-3 所述菊花酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 按重量份数称取制备菊花酒所需的原材料;

(2) 将鲜菊花、鲜菊花叶、枸杞子、地黄、决明子、白术、金银花、茯苓、西洋参、芦荟、当归和冰糖加入水中,然后加热 30~90min;

(3) 发酵,再加入果胶酶,待果胶酶分解后,加入酸葡萄酒酵母,在温度为 20~25℃条件下发酵 5~10 天;

(4) 压榨处理,步骤 (3) 制得的浆汁进行过滤,过滤得到的残渣进行压榨,然后继续让残渣进行发酵,待残渣的糖浓度降到 3g/l 以下时,结束发酵;

(5) 陈酿,待陈酿 6~12 个月后,制得菊花酒原液,然后进行勾兑、制得成品。

菊花酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种花酒及其制备方法,尤其涉及一种菊花酒及其之制备方法。

背景技术

[0002] 药酒应用于防治疾病,滋补强壮方面,在我国医药史上处于重要的地位,成为历史悠久的传统剂型之一,至今在国内外医疗保健行业中享有较高的声誉。药酒是选配适当中药,经过必要的加工,用度数适宜的白酒或黄酒为溶媒,浸出其有效成分,而制成的澄明液体。当今社会生活节奏越来越快,伴随而来的则是生活压力越来越大,人们迫切需要加强锻炼、调理平衡、补充营养、增强体质。

[0003] 重阳佳节,中国有饮菊花酒的传统习俗。菊花酒,在古代被看作是重阳必饮、祛灾祈福的“吉祥酒”。通常是在采下初开的菊花和一些青翠的枝叶,掺入准备酿酒的粮食中,然后一起用来酿酒。但是其制备的菊花酒功能单一,口感欠佳,无法满足现代人们的需求。

发明内容

[0004] 针对上述技术问题,本发明提供了一种菊花酒,目的在于提高菊花酒的营养价值、具有多种保健功能以及改善菊花酒的口感。

[0005] 本发明的另一个目的在于提供一种菊花酒的制备方法。

[0006] 为实现上述目的,本发明提供了一种菊花酒,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 10~30 份、鲜菊花叶 10~30 份、枸杞子 5~10 份、地黄 1~5 份、决明子 5~10 份、白术 5~10 份、金银花 1~5 份、茯苓 1~5 份、西洋参 1~5 份、芦荟 5~15 份、当归 10~20 份、冰糖 5~10 份。

[0007] 优选地,所述的菊花酒,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 15~25 份、鲜菊花叶 15~25 份、枸杞子 7~9 份、地黄 2~3 份、决明子 7~9 份、白术 5~10 份、金银花 1~5 份、茯苓 1~5 份、西洋参 1~5 份、芦荟 8~13 份、当归 10~20 份、冰糖 7~10 份。

[0008] 优选地,所述的菊花酒,其制备原料按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 20 份、鲜菊花叶 30 份、枸杞子 7 份、地黄 3 份、决明子 7 份、白术 8 份、金银花 2 份、茯苓 3 份、西洋参 3 份、芦荟 9 份、当归 15 份、冰糖 8 份。

[0009] 一种菊花酒的制备方法,包括以下步骤:

[0010] (1) 按重量份数称取制备菊花酒所需的原材料;

[0011] (2) 将鲜菊花、鲜菊花叶、枸杞子、地黄、决明子、白术、金银花、茯苓、西洋参、芦荟、当归和冰糖加入水中,然后加热 30~90min;

[0012] (3) 发酵,再加入果胶酶,待果胶酶分解后,加入酸葡萄酒酵母,在温度为 20~25℃条件下发酵 5~10 天;

[0013] (4) 压榨处理,步骤(3)制得的浆汁进行过滤,过滤得到的残渣进行压榨,然后继续让残渣进行发酵,待残渣的糖浓度降到 3g/l 以下时,结束发酵;

[0014] (5) 陈酿,待陈酿 6 ~ 12 个月后,制得菊花酒原液,然后进行勾兑、制得成品。

[0015] 与现有技术相比,本发明具有如下有益效果:本发明的菊花酒,其营养价值高,具有清热解毒、清肝明目、美容养颜、滋补肝肾、补肾壮阳等功效,且口感较佳,适合广大人群。本发明菊花酒的制备方法,其生产方法简单,易于掌握,提高工作效率。

具体实施方式

[0016] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0017] 实施例 1

[0018] 一种菊花酒的制备方法,包括以下步骤:

[0019] (1) 按重量份数称取制备菊花酒所需的原材料,按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 10 份、鲜菊花叶 10 份、枸杞子 5 份、地黄 1 份、决明子 5 份、白术 5 份、金银花 1 份、茯苓 1 份、西洋参 1 份、芦荟 5 份、当归 10 份、冰糖 5 份。

[0020] (2) 将鲜菊花、鲜菊花叶、枸杞子、地黄、决明子、白术、金银花、茯苓、西洋参、芦荟、当归和冰糖加入水中,然后加热 30min;

[0021] (3) 发酵,再加入果胶酶,待果胶酶分解后,加入酸葡萄酒酵母,在温度为 25℃ 条件下发酵 5 天;

[0022] (4) 压榨处理,步骤 (3) 制得的浆汁进行过滤,过滤得到的残渣进行压榨,然后继续让残渣进行发酵,待残渣的糖浓度降到 3g/1 以下时,结束发酵;

[0023] (5) 陈酿,待陈酿 6 个月后,制得菊花酒原液,然后进行勾兑、制得成品。

[0024] 实施例 2

[0025] 一种菊花酒的制备方法,包括以下步骤:

[0026] (1) 按重量份数称取制备菊花酒所需的原材料,按重量份数计包括以下组分:鲜菊花 30 份、鲜菊花叶 30 份、枸杞子 10 份、地黄 5 份、决明子 10 份、白术 10 份、金银花 5 份、茯苓 5 份、西洋参 5 份、芦荟 15 份、当归 20 份、冰糖 10 份。

[0027] (2) 将鲜菊花、鲜菊花叶、枸杞子、地黄、决明子、白术、金银花、茯苓、西洋参、芦荟、当归和冰糖加入水中,然后加热 90min;

[0028] (3) 发酵,再加入果胶酶,待果胶酶分解后,加入酸葡萄酒酵母,在温度为 25℃ 条件下发酵 10 天;

[0029] (4) 压榨处理,步骤 (3) 制得的浆汁进行过滤,过滤得到的残渣进行压榨,然后继续让残渣进行发酵,待残渣的糖浓度降到 3g/1 以下时,结束发酵;

[0030] (5) 陈酿,待陈酿 12 个月后,制得菊花酒原液,然后进行勾兑、制得成品。

[0031] 实施例 3

[0032] 一种菊花酒的制备方法,包括以下步骤:

[0033] (1) 按重量份数称取制备菊花酒所需的原材料,鲜菊花 20 份、鲜菊花叶 30 份、枸杞子 7 份、地黄 3 份、决明子 7 份、白术 8 份、金银花 2 份、茯苓 3 份、西洋参 3 份、芦荟 9 份、当归 15 份、冰糖 8 份。

[0034] (2) 将鲜菊花、鲜菊花叶、枸杞子、地黄、决明子、白术、金银花、茯苓、西洋参、芦荟、当归和冰糖加入水中,然后加热 60min;

[0035] (3) 发酵,再加入果胶酶,待果胶酶分解后,加入酸葡萄酒酵母,在温度为 23℃ 条件下发酵 8 天;

[0036] (4) 压榨处理,步骤(3)制得的浆汁进行过滤,过滤得到的残渣进行压榨,然后继续让残渣进行发酵,待残渣的糖浓度降到 3g/l 以下时,结束发酵;

[0037] (5) 陈酿,待陈酿 8 个月后,制得菊花酒原液,然后进行勾兑、制得成品。

[0038] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。