



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104073406 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 01

(21) 申请号 201410275804. 2

(22) 申请日 2014. 06. 19

(71) 申请人 苗袁硕

地址 236300 安徽省阜阳市阜南县城关镇赵
集路 41-2 号

(72) 发明人 苗袁硕

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/8945 (2006. 01)

A61P 25/20 (2006. 01)

A61K 33/06 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种促进睡眠的荔枝酒

(57) 摘要

一种促进睡眠的荔枝酒, 涉及水果酒及酿酒技术领域, 由如下重量份的原料制成: 荔枝 50 份、茯苓 5 份、茯神 5 份、白术 4 份、山药 6 份、寒水石 5 份、酸枣仁 5 份、炙甘草 2 份、炙远志 2 份、人参 1 份、糯米粉 8 份。本发明提供的促进睡眠的荔枝酒, 制作工艺简单, 且酿制的荔枝酒具有水果的香甜, 也有白酒的醇香, 添加的中药材具有一定的保健作用, 具有促进睡眠的作用, 经常饮用可治疗失眠; 本发明的荔枝酒丰富了酒品市场, 且可以作为一种保健饮品, 适当饮用。

1. 一种促进睡眠的荔枝酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:

荔枝 50 份、茯苓 5 份、茯神 5 份、白术 4 份、山药 6 份、寒水石 5 份、酸枣仁 5 份、炙甘草 2 份、炙远志 2 份、人参 1 份、糯米粉 8 份;

荔枝酒的制备方法为:

将组份量的荔枝放入 40-50 度温水中浸泡 30-50 分钟,然后取出将荔枝的外壳及核仁剥除干净,获得荔枝肉;

将荔枝肉放入榨汁机中绞碎,然后将绞碎的荔枝肉与荔枝汁一并倒入发酵罐中待用;

将组份量的茯苓、茯神、白术、山药、寒水石、酸枣仁、炙甘草、炙远志、人参洗净后制成片状或块状,然后放入煎锅中加水煎煮 20 分钟,过滤取煎煮液;

将煎煮液加入发酵罐中与荔枝肉和荔枝汁混合均匀,然后再加入糯米粉混合均匀,在发酵罐中加入酒曲,将发酵罐密封保存 40-50 天即可。

一种促进睡眠的荔枝酒

技术领域

[0001] 本发明涉及水果酒及酿酒技术领域,尤其涉及一种促进睡眠的荔枝酒。

背景技术

[0002] 荔枝是四大果品之一,荔枝含有多种营养成分,具有补脾益肝、理气补血、补心安神的功效,但是一般的荔枝有这样的缺点,就是一般的荔枝的产品附加值不高,保存时间短,季节性食品。现有技术中也有用荔枝酿酒的,但酿造出来的荔枝酒不具有功能性,也不具有显著的保健作用。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有技术的缺陷,进一步提出一种促进睡眠的荔枝酒。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0005] 一种促进睡眠的荔枝酒,其特征在于,由如下重量份的原料制成:

[0006] 荔枝 50 份、茯苓 5 份、茯神 5 份、白术 4 份、山药 6 份、寒水石 5 份、酸枣仁 5 份、炙甘草 2 份、炙远志 2 份、人参 1 份、糯米粉 8 份;

[0007] 荔枝酒的制备方法为:

[0008] 将组份量的荔枝放入 40-50 度温水中浸泡 30-50 分钟,然后取出将荔枝的外壳及核仁剥除干净,获得荔枝肉;

[0009] 将荔枝肉放入榨汁机中绞碎,然后将绞碎的荔枝肉与荔枝汁一并倒入发酵罐中待用;

[0010] 将组份量的茯苓、茯神、白术、山药、寒水石、酸枣仁、炙甘草、炙远志、人参洗净后制成片状或块状,然后放入煎锅中加水煎煮 20 分钟,过滤取煎煮液;

[0011] 将煎煮液加入发酵罐中与荔枝肉和荔枝汁混合均匀,然后再加入糯米粉混合均匀,在发酵罐中加入酒曲,将发酵罐密封保存 40-50 天即可。

[0012] 本发明的有益效果为:

[0013] 本发明提供的促进睡眠的荔枝酒,制作工艺简单,且酿制的荔枝酒具有水果的香甜,也有白酒的醇香,添加的中药材具有一定的保健作用,具有促进睡眠的作用,经常饮用可治疗失眠;本发明的荔枝酒丰富了酒品市场,且可以作为一种保健饮品,适当饮用。

具体实施方式

[0014] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0015] 实施例 1

[0016] 一种促进睡眠的荔枝酒,由如下重量的原料制成:

[0017] 荔枝 50g、茯苓 5g、茯神 5g、白术 4g、山药 6g、寒水石 5g、酸枣仁 5g、炙甘草 2g、炙

远志 2g、人参 1g、糯米粉 8g；

[0018] 荔枝酒的制备方法为：

[0019] 将组分量的荔枝放入 40-50 度温水中浸泡 30-50 分钟，然后取出将荔枝的外壳及核仁剥除干净，获得荔枝肉；将荔枝肉放入榨汁机中绞碎，然后将绞碎的荔枝肉与荔枝汁一并倒入发酵罐中待用；将组份量的茯苓、茯神、白术、山药、寒水石、酸枣仁、炙甘草、炙远志、人参洗净后制成片状或块状，然后放入煎锅中加水煎煮 20 分钟，过滤取煎煮液；将煎煮液加入发酵罐中与荔枝肉和荔枝汁混合均匀，然后再加入糯米粉混合均匀，在发酵罐中加入酒曲，将发酵罐密封保存 40-50 天即可。

[0020] 发酵好以后，可以用果汁调制饮用。

[0021] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征以及本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。