



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104804936 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 29

(21) 申请号 201510154120. 1

(22) 申请日 2015. 04. 03

(71) 申请人 王思伟

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区行流镇柳
河闸村大王庄

(72) 发明人 王思伟

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种紫苏保健黄酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫苏保健黄酒及其制备方法,由下列重量份的原料制成:糯米 90-120、大米 40-60、紫苏籽 18-20、枸杞蜜 8-10、紫苏叶 5-8、无花果 2-4、苦瓜叶 2-3、夏枯草 2-3、麦曲 14-20、菊花酒 20-30。本发明紫苏保健黄酒,制备工艺简单易操作,口感香浓润口,营养丰富,含有紫苏籽营养功能成分,提高保健价值,同时配方还添加多种中药成分,协同作用,具有温肺止咳、清热润肠、健脾养胃、清火明目等功效,有益人体健康。

1. 一种紫苏保健黄酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

糯米 90-120、大米 40-60、紫苏籽 18-20、枸杞蜜 8-10、紫苏叶 5-8、无花果 2-4、苦瓜叶 2-3、夏枯草 2-3、麦曲 14-20、菊花酒 20-30。

2. 一种如权利要求 1 所述的紫苏保健黄酒的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将枸杞蜜加适量 50-60℃ 水搅拌化开,将紫苏籽漂洗干净,热风烘干,表面喷淋枸杞蜜水,搅拌浸润均匀,文火焖润 5-8 分钟,再文火翻炒至深棕色,停火摊凉,精磨粉碎至 80-100 目,得蜜制紫苏籽粉;

(2)、将紫苏叶、无花果、苦瓜叶、夏枯草拣杂洗净,烘干粉碎后,放入菊花酒中浸泡 10-12 天,液渣分离,滤酒待用;滤渣烘炒至干香,冷却后与麦曲搅拌均匀,得药香麦曲;

(3)、将大米冲洗干净,放入 22-28℃ 水中浸泡 14-22 小时,沥干后与蜜制紫苏籽粉混合放入蒸屉蒸制熟透,用湿纱布包覆滚揉冷却至 28-32℃,得紫苏籽米饭,糯米放入 22-28℃ 水中浸泡 16-20 小时,沥干后放入蒸屉蒸制熟透,用湿纱布包覆滚揉冷却至 28-32℃,得糯米饭;

(4)、将紫苏籽米饭加入缸中,同时加入药香麦曲,混合均匀搭窝发酵 72-84 小时,当窝液糖度达到 160-235g/L 时,按原料 1:1-1.5 加水,静置 20-30 小时,再向缸中加入糯米饭,搅拌均匀,控制品温为 26-29℃,静置 18-20 小时;将品温提高至 33-36℃ 开头耙,按着每间隔 4-5 小时开耙 2-3 天,盖上缸盖,静置发酵 5-8 天,与滤酒一并灌入陶坛中,封口堆码在露天阴凉处进行发酵 80-90 天,经压榨、澄清,以 85-88℃ 煎酒后,罐坛、封口、贮存,即得。

一种紫苏保健黄酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于黄酒生产技术领域,尤其涉及一种紫苏保健黄酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 黄酒是我国最古老的饮料酒,已有 4000 多年的酿造历史。因最初的黄酒酒液黄亮,色泽澄黄或呈琥珀色,清澈透明,故称为黄酒,经历代人民的辛勤劳动,不断完善酿造工艺,使我国的黄酒在世界上达到了较高水平。深受国内、外人士的喜爱。

[0003] 黄酒原料主要是以糯米和黍米等谷物为原料,经过特定的加工酿造过程,使原料受到酒药、酒曲、浆水中的多种酶、酵母菌等的共同作用而酿成的一类低度原汁酒(压榨酒)。含有糖分、糊精、有机酸、氨基酸、酯类、甘油、维生素等营养物质。它常有芳香,鲜美醇厚,品种多样,形成特有的色、香、味、体。营养价值黄酒香气浓郁,甘甜味美,风味醇厚,并含有氨基酸、糖、醋、有机酸和多种维生素等,是烹调中不可缺少的主要调味品之一。相关人群一般成年人均可食用。中国黄酒历经几千年的发展,从传统酿造的调味品演变成现在流行的保健黄酒,这既是黄酒产业科技进步的表现,也是中国的黄酒产业今后的发展热点和趋势。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是,克服现有技术中存在的不足,得到口感丰富、稳定性好的黄酒,满足特型黄酒的需求,提高黄酒的质量及功能价值,提供一种紫苏保健黄酒及其制备方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

一种紫苏保健黄酒,由下述重量份的原料制成:

糯米 90-120、大米 40-60、紫苏籽 18-20、枸杞蜜 8-10、紫苏叶 5-8、无花果 2-4、苦瓜叶 2-3、夏枯草 2-3、麦曲 14-20、菊花酒 20-30。

[0006] 所述的紫苏保健黄酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将枸杞蜜加适量 50-60℃ 水搅拌化开,将紫苏籽漂洗干净,热风烘干,表面喷淋枸杞蜜水,搅拌浸润均匀,文火焖润 5-8 分钟,再文火翻炒至深棕色,停火摊凉,精磨粉碎至 80-100 目,得蜜制紫苏籽粉;

(2)、将紫苏叶、无花果、苦瓜叶、夏枯草拣杂洗净,烘干粉碎后,放入菊花酒中浸泡 10-12 天,液渣分离,滤酒待用;滤渣烘炒至干香,冷却后与麦曲搅拌均匀,得药香麦曲;

(3)、将大米冲洗干净,放入 22-28℃ 水中浸泡 14-22 小时,沥干后与蜜制紫苏籽粉混合放入蒸屉蒸制熟透,用湿纱布包覆滚揉冷却至 28-32℃,得紫苏籽米饭,糯米放入 22-28℃ 水中浸泡 16-20 小时,沥干后放入蒸屉蒸制熟透,用湿纱布包覆滚揉冷却至 28-32℃,得糯米饭;

(4)、将紫苏籽米饭加入缸中,同时加入药香麦曲,混合均匀搭窝发酵 72-84 小时,当窝液糖度达到 160-235g/L 时,按原料 1:1-1.5 加水,静置 20-30 小时,再向缸中加入糯米饭,

搅拌均匀,控制品温为 26-29℃,静置 18-20 小时;将品温提高至 33-36℃开头耙,按着每间隔 4-5 小时开耙 2-3 天,盖上缸盖,静置发酵 5-8 天,与滤酒一并灌入陶坛中,封口堆码在露天阴凉处进行发酵 80-90 天,经压榨、澄清,以 85-88℃煎酒后,罐坛、封口、贮存,即得。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明紫苏保健黄酒,制备工艺简单易操作,口感香浓润口,营养丰富,含有紫苏籽营养功能成分,提高保健价值,同时配方还添加多种中药成分,协同作用,具有温肺止咳、清热润肠、健脾养胃、清火明目等功效,有益人体健康。

具体实施方式

[0008] 一种紫苏保健黄酒,由下述重量(斤)的原料制成:

糯米 120、大米 60、紫苏籽 20、枸杞蜜 10、紫苏叶 8、无花果 4、苦瓜叶 3、夏枯草 3、麦曲 20、菊花酒 30。

[0009] 所述的紫苏保健黄酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将枸杞蜜加适量 60℃水搅拌化开,将紫苏籽漂洗干净,热风烘干,表面喷淋枸杞蜜水,搅拌浸润均匀,文火焖润 8 分钟,再文火翻炒至深棕色,停火摊凉,精磨粉碎至 100 目,得蜜制紫苏籽粉;

(2)、将紫苏叶、无花果、苦瓜叶、夏枯草拣杂洗净,烘干粉碎后,放入菊花酒中浸泡 12 天,液渣分离,滤酒待用;滤渣烘炒至干香,冷却后与麦曲搅拌均匀,得药香麦曲;

(3)、将大米冲洗干净,放入 28℃水中浸泡 22 小时,沥干后与蜜制紫苏籽粉混合放入蒸屉蒸制熟透,用湿纱布包覆滚揉冷却至 32℃,得紫苏籽米饭,糯米放入 28℃水中浸泡 20 小时,沥干后放入蒸屉蒸制熟透,用湿纱布包覆滚揉冷却至 32℃,得糯米饭;

(4)、将紫苏籽米饭加入缸中,同时加入药香麦曲,混合均匀搭窝发酵 72 小时,当窝液糖度达到 160-235g/L 时,按原料 1:1.5 加水,静置 30 小时,再向缸中加入糯米饭,搅拌均匀,控制品温为 29℃,静置 20 小时;将品温提高至 35℃开头耙,按着每间隔 5 小时开耙 3 天,盖上缸盖,静置发酵 8 天,与滤酒一并灌入陶坛中,封口堆码在露天阴凉处进行发酵 90 天,经压榨、澄清,以 88℃煎酒后,罐坛、封口、贮存,即得。