



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 112063473 A

(43)申请公布日 2020.12.11

(21)申请号 202010227017.6

(22)申请日 2020.03.27

(71)申请人 宁夏唐夏生物科技有限公司

地址 750000 宁夏回族自治区银川市灵武市全民创业园和中小企业孵化基地标准化厂房F区F-8号

(72)发明人 夏涛

(51)Int.Cl.

C12G 3/022(2019.01)

C12G 3/023(2019.01)

C12R 1/66(2006.01)

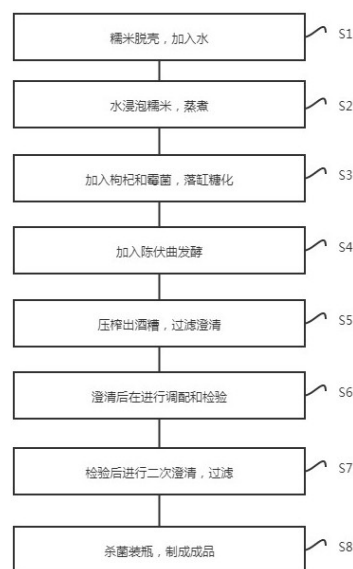
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

### (54)发明名称

一种枸杞黄酒的制备方法

### (57)摘要

本发明涉及一种枸杞黄酒的制备方法。该一种枸杞黄酒的制备方法包括以下步骤：糯米脱壳，加入水；水浸泡糯米，蒸煮；加入枸杞和霉菌，落缸糖化；加入陈伏曲发酵；压榨出酒糟，过滤澄清；澄清后在进行调配和检验；检验后进行二次澄清，过滤；杀菌装瓶，制成成品。本发明提供一种枸杞黄酒的制备方法，无须增加设备投资，其工艺工序也较简单，质量易于控制，药用价值极高，是养身健体。



1. 一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1:糯米脱壳,加入水;

S2:水浸泡糯米,蒸煮;

S3:加入枸杞和霉菌,落缸糖化;

S4:加入陈伏曲发酵;

S5:压榨出酒糟,过滤澄清;

S6:澄清后在进行调配和检验;

S7:检验后进行二次澄清,过滤;

S8:杀菌装瓶,制成成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S1中糯米通过碾米机进行脱壳,脱壳后的糯米加入水,对糯米进行清洗。

3. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S2中糯米清洗后加水浸泡,浸泡的时间为1-9小时,浸泡完成后在加入适量水进行蒸煮,蒸煮60-90分钟,蒸煮后自然冷却。

4. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S3中加入洗净的熟枸杞、霉菌和糯米一同放入发酵缸中。

5. 根据权利要求 4 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述霉菌选用红曲霉菌。

6. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S4中陈伏曲加入发酵缸中,将发酵缸密封,密封时间为20-30天,所述陈伏曲为陈伏麦曲,糖化发酵剂。

7. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S5中将发酵后的糯米取出通过压榨机进行压榨,生产出浑浊的酒和酒糟,所述酒进行澄清过滤。

8. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S6中将澄清过滤后的酒进行调配,调配时根据酒的口感来选择加入调配的原料,调配后检验是否达到枸杞黄酒口味的要求。

9. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S7中调配后对酒进行二次澄清过滤。

10. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于,所述S8中二次澄清过滤的枸杞黄酒杀菌后装瓶,在对瓶杀菌制成成品。

## 一种枸杞黄酒的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及保健酒制备领域,尤其涉及一种枸杞黄酒的制备方法。

### 背景技术

[0002] 背景技术:枸杞,又称枸杞子、历史悠久,药食同源,早在《神农本草经》中就被列为上品,称其为“久服轻身不老、耐寒暑”;现代研究分析表明,枸杞所含营养成份非常丰富,每百克枸杞果中含粗蛋白4.49克,粗脂肪2.33克,碳水化合物9.12克,类胡萝卜素96毫克,硫酸素0.053毫克,核黄素0.137毫克,抗坏血酸19.8毫克,甜菜碱0.26毫克,还含有丰富的钾、钠、钙、镁、铁、铜、锰、锌等元素,以及22种氨基酸和多种维生素。

[0003] 枸杞子多糖(LBP)是枸杞中关键成分之一,是一种水溶性多糖。枸杞多糖能促进腹腔巨噬细胞的吞噬能力,对人体具有改善新陈代谢、调节内分泌、促进蛋白质合成、加速肝脏解毒和受损肝细胞的修复,抑制胆固醇、血清甘油三脂的功能。并且对肝脏因肝脂质过氧化损伤有明显的保护和修复作用。另外枸杞子多糖还能有效减少脂肪褐素的沉积,抑制肝脏过氧化脂质和“脂肪肝”的形成。有促进和调节免疫功能,保肝和抗衰老三大药理作用,具有不可代替的药用价值。

[0004] 枸杞子含有丰富的胡萝卜素、维生素A1、B1、B2、C以及钙、铁等健康明目因子,是民间治疗慢性眼病的良好药剂。历代医家治疗肝血不足、肾阴亏虚引起的视物昏花和夜盲症,常常使用枸杞子。

[0005] 枸杞子色素是存在于枸杞浆果中的各类呈色物质的总称,是枸杞子的重要生理活性成分。主要包括β-胡萝卜素、少量的叶黄素及其他有色物质。枸杞子色素具有提高人体免疫功能、防止肿瘤形成及预防动脉粥样硬化等作用。枸杞有提高机体免疫力的作用,可能补气强精、滋补肝肾、抗衰老、止消渴、暖身体、抗肿瘤的功效。

[0006] 黄酒是全世界三大最古老的酒之一,主要以糯米或粳米为原料,经过蒸煮、糖化和发酵以及压榨酿成的低度酒,酒度一般为15%-16%,黄酒中含有丰富的蛋白质、氨基酸、无机盐、微量元素和多种维生素以及多酚物质、类黑精、谷胱甘肽等多种生理活性成分。其富含的蛋白质为酒中之最,有“液体蛋糕”之美誉。而且,黄酒中的蛋白质经过微生物酶降解,极易被人体吸收利用。而人体必需的8种氨基酸也都能在黄酒中找到。据统计,每升加饭酒中必需氨基酸达3400mg,半必需氨基酸达2960mg,而啤酒和葡萄酒中的必需氨基酸仅为440mg,甚至更少。黄酒中已经检测出的无机盐就有18种之多,包括钙、镁、钾、磷等多种常量元素和铁、铜、锌、硒等微量元素,其硒的含量比红葡萄酒高约12倍,比白葡萄酒高约20倍。

[0007] 目前在市面上销售的枸杞黄酒都是将枸杞通过浸泡或提取浸出液,再与黄酒直接进行调配,由于枸杞表层覆盖着一层蜡质层,故采用浸泡方式只能使其有效成分和功能发挥10%左右,同时由于水温和浸泡时间等因素的影响,枸杞中只有部分药用成分能释放到水或酒中,其多糖、维生素A等主要成分难以析出,而且有许多有效成分在人体内的吸收率还不到2%-3%。

## 发明内容

[0008] 针对现有技术的上述缺陷,本发明提供一种枸杞黄酒的制备方法,解决了上述技术问题,提供一种枸杞与糯米通过霉菌发酵制成的枸杞黄酒,将枸杞和黄酒的功效有机的结合在一起提高了枸杞黄酒的营养成分。

[0009] 为了达到上述目的,本发明提供如下技术方案:

一种枸杞黄酒的制备方法包括以下步骤:

S1:糯米脱壳,加入水;

S2:水浸泡糯米,蒸煮;

S3:加入枸杞和霉菌,落缸糖化;

S4:加入陈伏曲发酵;

S5:压榨出酒糟,过滤澄清;

S6:澄清后在进行调配和检验;

S7:检验后进行二次澄清,过滤;

S8:杀菌装瓶,制成成品。

[0010] 其中,所述S1中糯米通过碾米机进行脱壳,脱壳后的糯米加入水,对糯米进行清洗。

[0011] 其中,所述S2中糯米清洗后加水浸泡,浸泡的时间为1-9小时,浸泡完成后在加入适量水进行蒸煮,蒸煮60-90分钟,蒸煮后自然冷却。

[0012] 其中,所述S3中加入洗净的熟枸杞、霉菌和糯米一同放入发酵缸中。

[0013] 其中,所述霉菌选用红曲霉菌。

[0014] 其中,所述S4中陈伏曲加入发酵缸中,将发酵缸密封,密封时间为20-30天,所述陈伏曲为陈伏麦曲,糖化发酵剂。

[0015] 其中,所述S5中将发酵后的糯米取出通过压榨机进行压榨,生产出浑浊的酒和酒糟,所述酒进行澄清过滤。

[0016] 其中,所述S6中将澄清过滤后的酒进行调配,调配时根据酒的口感来选择加入调配的原料,调配后检验是否达到枸杞黄酒口味的要求。

[0017] 其中,所述S7中调配后对酒进行二次澄清过滤。

[0018] 其中,所述S8中二次澄清过滤的枸杞黄酒杀菌后装瓶,在对瓶杀菌制成成品。

[0019] 本发明的有益效果是:本发明提供一种枸杞黄酒的制备方法,无须增加设备投资,其工艺工序也较简单,质量易于控制。采用本发明的制备方法酿制的枸杞黄酒,营养丰富,色香味俱全,风味独特,酒质浓郁且稳定、入口绵甜,回味悠长,无异杂味且不易上头口干,药用价值极高,是养身健体、馈赠亲友以及家宴喜庆的营养保健佳品。

[0020] 为了能更进一步了解本发明的特征以及技术内容,请参阅以下有关本发明的详细说明与附图,然而附图仅提供参考与说明用,并非用来对本发明加以限制。

## 附图说明

[0021] 下面结合附图,通过对本发明的具体实施方式详细描述,将使本发明的技术方案及其它有益效果显而易见。

[0022] 图1是本发明一种枸杞黄酒的制备方法的流程图。

## 具体实施方式

[0023] 为更进一步阐述本发明所采取的技术手段及其效果,以下结合本发明的优选实施例及其附图进行详细描述。

[0024] 请参阅图1,一种枸杞黄酒的制备方法包括以下步骤:

- S1:糯米脱壳,加入水;
- S2:水浸泡糯米,蒸煮;
- S3:加入枸杞和霉菌,落缸糖化;
- S4:加入陈伏曲发酵;
- S5:压榨出酒糟,过滤澄清;
- S6:澄清后在进行调配和检验;
- S7:检验后进行二次澄清,过滤;
- S8:杀菌装瓶,制成成品。

[0025] 进一步,所述S1中糯米1000-1500份通过碾米机进行脱壳,脱壳后的糯米加入水,对糯米进行清洗。

[0026] 进一步,所述S2中糯米清洗后加水浸泡,浸泡的时间为1-9小时,浸泡完成后在加入适量水进行蒸煮,蒸煮60-90分钟,蒸煮后自然冷却。

[0027] 进一步,所述S3中加入洗净的熟枸杞250-350份、霉菌10-15份和糯米一同放入发酵缸中。

[0028] 进一步,所述霉菌选用红曲霉菌或根霉菌。

[0029] 选用红曲霉菌的重量份为10-15份;

选用根霉菌的重量份为5-10份;

进一步,所述S4中陈伏曲50-100份加入发酵缸中,将发酵缸密封,密封时间为20-30天,所述陈伏曲为陈伏麦曲,使得糯米糖化发酵剂。

[0030] 进一步,所述S5中将发酵后的糯米取出通过压榨机进行压榨,生产出浑浊的酒和酒糟,所述酒进行澄清过滤。

[0031] 进一步,所述S6中将澄清过滤后的酒进行调配,调配时根据酒的口感来选择加入调配的原料,调配后检验是否达到枸杞黄酒口味的要求。

[0032] 调配原料的选用由于原料质量有优劣,糖化发酵剂有差异,生产季节有前后,发酵期有长短,工艺操作有差别,致使不同批次的黄酒,其质量也有所不同。因此需要根据需求进行选取调配的原料。例如,制成的枸杞黄酒香味不足需要加入陈年的枸杞黄酒来增加酒香味。还例如,制成的枸杞黄酒酸度并不超标,但喝起来有酸感,调配时使用降酸的办法来去除酸味。

[0033] 调配原料

例如,调配时选取调配原料蜂蜜、灵芝多糖和低聚糖放入8倍水中,然后压榨,加热煮沸,得到的按比例与陈年酒混合,杀菌,密封浸泡数月,得到勾兑酒,

将需要调配的酒和勾兑酒混合进行勾兑,其中,需要调配的酒的勾兑比率以体积计为81-84%,余量为勾兑酒。

[0034] 进一步,所述S7中调配后对酒进行二次澄清过滤。

[0035] 进一步,所述S8中二次澄清过滤的枸杞黄酒杀菌后装瓶,在对瓶杀菌制成成品。

[0036] 实施例1:

一种枸杞黄酒的制备方法包括以下步骤:

S1: 选用糯米1000份脱壳,加入适量水,对糯米进行清洗;

S2: 糯米清洗后加水浸泡,浸泡的时间为2小时,浸泡完成后在加入适量水进行蒸煮,蒸煮60分钟,蒸煮后自然冷却;

S3: 加入洗净的熟枸杞250份、红曲霉菌10份和糯米一同放入发酵缸中;

S4: 加入陈伏曲55份加入发酵缸中,将发酵缸密封,密封时间为23天,使得糯米糖化发酵剂;

S5: 将发酵后的糯米取出通过压榨机进行压榨,生产出浑浊的酒和酒糟,所述酒进行澄清过滤;

S6: 将澄清过滤后的酒进行调配,调配时根据酒的口感来选择加入调配的原料,调配后检验是否达到枸杞黄酒口味的要求;

S7: 调配后对酒进行二次澄清过滤;

S8: 二次澄清过滤的枸杞黄酒杀菌后装瓶,在对瓶杀菌制成成品。

[0037] 实施例2:

一种枸杞黄酒的制备方法包括以下步骤:

S1: 选用糯米1500份脱壳,加入适量水,对糯米进行清洗;

S2: 糯米清洗后加水浸泡,浸泡的时间为8小时,浸泡完成后在加入适量水进行蒸煮,蒸煮90分钟,蒸煮后自然冷却;

S3: 加入洗净的熟枸杞300份、红曲霉菌13份和糯米一同放入发酵缸中;

S4: 加入陈伏曲89份加入发酵缸中,将发酵缸密封,密封时间为28天,使得糯米糖化发酵剂;

S5: 将发酵后的糯米取出通过压榨机进行压榨,生产出浑浊的酒和酒糟,所述酒进行澄清过滤;

S6: 将澄清过滤后的酒进行调配,调配时根据酒的口感来选择加入调配的原料,调配后检验是否达到枸杞黄酒口味的要求;

S7: 调配后对酒进行二次澄清过滤;

S8: 二次澄清过滤的枸杞黄酒杀菌后装瓶,在对瓶杀菌制成成品。

[0038] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应所述以权利要求的保护范围为准。

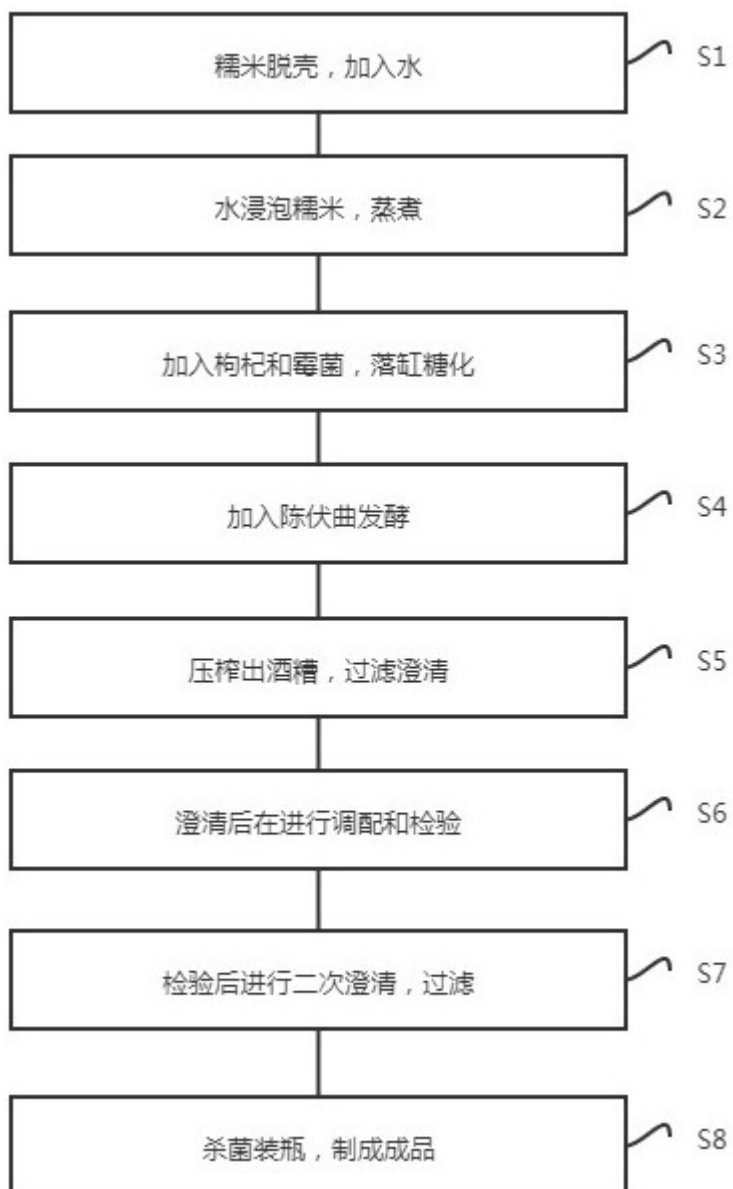


图1