(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 103710206 A
(43)申请公布日 2014.04.09

(21)申请号 201310703440.9

(22)申请日 2013.12.20

(71)申请人 芜湖中路实业有限责任公司
地址 241000 安徽省芜湖市鸠江经济开发区阳明路15号

(72)发明人 陈金莲

(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 方琦

(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

一种川穹虾壳米酒及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种川穹虾壳米酒及其制备方法，其组成原料的重量份为：糯米75-85、荞麦15-20、无爷藤3-5、川穹2-4、虾壳6-8、酸豆8-10、桑叶5-7、茅栗叶3-5、珍珠草2-4、慈竹根1-3、淡菜4-6、玉兰花3-5、佛手花1-2、蕹菜2-4、芥蓝3-5、四棱筋骨草2-4、龙眼独活1-3、金樱根2-4和苜蓿草粉2-3；本发明的米酒口感新鲜，口味醇香，醇甜美味，其中富含多糖，矿物质，有机酸，氨基酸和维生素等营养成份，具有补中益气、强健筋骨、益肾健脾等功效。

CN 103710206 A

1. 一种川穹虾壳米酒，其特征在于其组成原料的重量份为：糯米 75-85、荞麦 15-20、无爷藤 3-5、川穹 2-4、虾壳 6-8、酸豆 8-10、桑叶 5-7、茅栗叶 3-5、珍珠草 2-4、慈竹根 1-3、淡菜 4-6、玉兰花 3-5、佛手花 1-2、薤菜 2-4、芥蓝 3-5、四棱筋骨草 2-4、龙眼独活 1-3、金樱根 2-4 和苜蓿草粉 2-3。

2. 根据权利要求 1 所述的川穹虾壳米酒，其特征在于其组成原料的重量份为：糯米 80、荞麦 18、无爷藤 4、川穹 3、虾壳 7、酸豆 9、桑叶 6、茅栗叶 4、珍珠草 3、慈竹根 2、淡菜 5、玉兰花 4、佛手花 1.5、薤菜 3、芥蓝 4、四棱筋骨草 3、龙眼独活 2、金樱根 3 和苜蓿草粉 2.5。

3. 一种如权利要求 1 所述的川穹虾壳米酒的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

（1）选择优质、无霉烂、颗粒饱满的糯米和荞麦，去除杂质，清洗干净，将糯米和荞麦用清水浸泡 4-7 小时，然后将糯米和荞麦一起加入锅蒸熟，待熟料降至 22-28℃时，待用；

（2）按重量份称取其他组成原料，然后加入 3-5 倍的热水混合，再混合入占其总重量 5-10% 的 52° 白酒，混合后浸泡 5-10 小时后，放入蒸煮锅中用武火煎沸，然后文火烧煮保持沸腾，蒸馏出药液营养露；

（3）将粉碎好的酒曲均匀拌入熟料中，酒曲用量是熟料重量的 1.2-1.5%，并加入步骤（2）的药液营养露，在 20-25℃温度发酵 7-10 天，期间搅拌 2-3 次，密封，继续发酵 60 天，进行压榨，得液汁；

（4）进行蒸馏，然后冷凝、过滤、加蒸馏水勾兑，即可得到成品米酒。

一种川穹虾壳米酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒类饮料，具体涉及一种川穹虾壳米酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 糯米是糯稻脱壳的米，在中国南方称为糯米，而北方则多称为江米，是制造粘性小吃，如粽、八宝粥、各式甜品的主要原料，糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素 B1、维生素 B2、烟酸及淀粉等，营养丰富，为温补强壮食品，具有补血益气，健脾养胃，止虚汗之功效，对食欲不佳，腹胀腹泻有定缓解作用。

[0003] 另外，糯米也是酿造醪糟的主要原料，糯米酒香气浓郁、酒性温和、营养丰富，深受人们喜欢，但是现有的制备糯米酒的方法制得的糯米酒中还含有大量的糯米等杂质，会影响到米酒的透明度和口感。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种川穹虾壳米酒及其制备方法。

[0005] 本发明采用如下技术方案：

川穹虾壳米酒，其组成原料的重量份为：糯米 75-85、荞麦 15-20、无爷藤 3-5、川穹 2-4、虾壳 6-8、酸豆 8-10、桑叶 5-7、茅栗叶 3-5、珍珠草 2-4、慈竹根 1-3、淡菜 4-6、玉兰花 3-5、佛手花 1-2、薤菜 2-4、芥蓝 3-5、四棱筋骨草 2-4、龙眼独活 1-3、金樱根 2-4 和苜蓿草粉 2-3。

[0006] 川穹虾壳米酒，其组成原料的重量份为：糯米 80、荞麦 18、无爷藤 4、川穹 3、虾壳 7、酸豆 9、桑叶 6、茅栗叶 4、珍珠草 3、慈竹根 2、淡菜 5、玉兰花 4、佛手花 1.5、薤菜 3、芥蓝 4、四棱筋骨草 3、龙眼独活 2、金樱根 3 和苜蓿草粉 2.5。

[0007] 川穹虾壳米酒的制备方法，包括以下步骤：

（1）选择优质、无霉烂、颗粒饱满的糯米和荞麦，去除杂质，清洗干净，将糯米和荞麦用清水浸泡 4-7 小时，然后将糯米和荞麦一起加入锅蒸熟，待熟料降至 22-28℃时，待用；

（2）按重量份称取其他组成原料，然后加入 3-5 倍的热水混合，再混合入占其总重量 5-10% 的 52° 白酒，混合后浸泡 5-10 小时后，放入蒸煮锅中用武火煎沸，然后文火烧煮保持沸腾，蒸馏出药液营养露；

（3）将粉碎好的酒曲均匀拌入熟料中，酒曲用量是熟料重量的 1.2-1.5%，并加入步骤（2）的药液营养露，在 20-25℃温度发酵 7-10 天，期间搅拌 2-3 次，密封，继续发酵 60 天，进行压榨，得液汁；

（4）进行蒸馏，然后冷凝、过滤、加蒸馏水勾兑，即可得到成品米酒。

[0008] 本发明的有益效果：

本发明的米酒口感新鲜，口味醇香，醇甜美味，其中富含多糖，矿物质，有机酸，氨基酸和维生素等营养成份，具有补中益气、强健筋骨、益肾健脾等功效。

具体实施方式

[0009] 实施例 1 :川穹虾壳米酒,其组成原料的重量份(g)为 :糯米 80、荞麦 18、无爷藤 4、川穹 3、虾壳 7、酸豆 9、桑叶 6、茅栗叶 4、珍珠草 3、慈竹根 2、淡菜 5、玉兰花 4、佛手花 1.5、薤菜 3、芥蓝 4、四棱筋骨草 3、龙眼独活 2、金樱根 3 和苜蓿草粉 2.5。

[0010] 川穹虾壳米酒的制备方法,包括以下步骤 :

(1) 选择优质、无霉烂、颗粒饱满的糯米和荞麦,去除杂质,清洗干净,将糯米和荞麦用清水浸泡 5 小时,然后将糯米和荞麦一起加入锅蒸熟,待熟料降至 25℃时,待用 ;

(2)按重量份称取其他组成原料,然后加入 4 倍的热水混合,再混合入占其总重量 8% 的 52° 白酒,混合后浸泡 8 小时后 , 放入蒸煮锅中用武火煎沸,然后文火烧煮保持沸腾,蒸馏出药液营养露 ;

(3)将粉碎好的酒曲均匀拌入熟料中,酒曲用量是熟料重量的 1.4%,并加入步骤(2)的药液营养露,在 22℃温度发酵 8 天,期间搅拌 2-3 次,密封,继续发酵 60 天,进行压榨,得液汁 ;

(4) 在温度 110℃下进行蒸馏,然后冷凝、过滤、加蒸馏水勾兑,即可得到成品米酒。