

# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01113852.1

[43] 公开日 2002 年 11 月 20 日

[11] 公开号 CN 1380385A

[22] 申请日 2001.4.12 [21] 申请号 01113852.1

[71] 申请人 于英杰

地址 116100 辽宁省大连市金州区解放路 34 - 452 号

[72] 发明人 于英杰

[74] 专利代理机构 大连新技术专利事务所

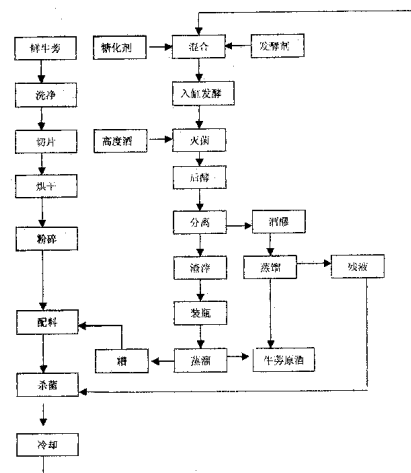
代理人 史卫义

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

[54] 发明名称 制取牛蒡酒的工艺方法

[57] 摘要

本发明提供了一种制取牛蒡酒的工艺方法,它包括原料处理、配料、发酵、蒸馏等工序,其特点是将牛蒡粉加水搅拌成半固态发酵,然后加入高度酒进行液态发酵,将固态发酵和液态发酵的所得物进行蒸馏制取牛蒡酒。该方法取固、液发酵之长,制出的牛蒡酒无色、澄清透明、具有浓郁的牛蒡和酯类复合香气,口感绵甜醇和,诸味谐调、后味较长,含有一般白酒不含的锌、硒微量元素。



ISSN 1008-4274

1、一种制取牛蒡酒的工艺方法，包括原料处理、配料、发酵、蒸馏等工序，其特征在于该方法将牛蒡粉加水和发酵酶搅拌成半固态发酵，然后加入高度酒进行液态发酵，将固态发酵和液态发酵的所得物进行蒸馏制取牛蒡酒。

2、根据权利要求1所述的方法，其特征在于用上述牛蒡酒与酒尾相互勾兑成成品牛蒡酒。

3、根据权利要求1所述的方法，其特征在于用 $34^{\circ}$ ~ $60^{\circ}$ 牛蒡酒和 $13^{\circ}$ ~ $30^{\circ}$ 青梅发酵酒混合制得一种牛蒡梅酒。

4、根据权利要求1所述的方法，其特征在于用 $40^{\circ}$ ~ $60^{\circ}$ 牛蒡酒和 $13^{\circ}$ ~ $28^{\circ}$ 黑米发酵酒充分混合制得一种黑米牛蒡酒。

## 制取牛蒡酒的工艺方法

本发明属于食品发酵工业领域，尤其涉及一种制取牛蒡酒的工艺方法。

传统的中草药保健酒是以药物本身的有效成份，直接用蒸馏酒或发酵酒浸泡而获得的。如中国专利公开号为CN1195530A公布的是一种药酒的制备方法，它主要是将生牛蒡根、生地黄和黑豆浸泡在白酒中，分离出浸泡液即获得该种保健药酒。该保健药酒对人体有一定的保健效果，但是以该方法生产出的牛蒡酒，口味不太纯正，保存期短，在常温下酒中容易析出沉淀物，极易变质。

众所周知，现有的制酒方法可分为有浸出法、液态发酵法和固态发酵法三种。

用浸出法制取牛蒡酒存在着以下不足：

1、牛蒡干含有年50%的土木香粉（菊糖），它溶于水和稀酒精，所以用浸出法生产出的牛蒡酒难免产生白色沉淀。

2、牛蒡干中还含有一定量的糖甙和生物硷，其味极苦，因而浸出法生产出的牛蒡酒味较苦，人们不宜接受。

用液态法制取牛蒡酒存在着以下不足：

1、牛蒡干粉吸水量很大，料水比小于1：6无法操作，大于1：6则含糖量太低，生成酒精量较少，浪费能源太多。

2、液态发酵产生的糟液很多，不经处理不符合排放标准，要处理则需要较多的设备投资。

3、液态发酵本身产生的酸、酯等香味物质较少，再用缸或釜蒸馏其回收率更少，达不到标准。

用固态法制取牛蒡酒存在着以下不足：

1、固态法属于开放式生产，卫生难于控制而且劳动强度较大，不适于现代化生产。

2、固态发酵产生的酸、酯较多，固态蒸馏酸酯回收率亦高，具有中国白酒的风格，但不适于外国人和大陆以外华人的口味。

本发明的目的克服了上述现有技术之不足，而为人们提供一种制取牛蒡酒的工艺方法。该方法取固、液发酵之长、使制出的牛蒡酒口感绵甜醇和、诸味谐调。

本发明的技术方案是：一种制取牛蒡酒的工艺方法，包括原料处理、

配料、发酵、蒸馏等工序，该方法以牛蒡为主要原料，将牛蒡干粉碎加水  
和发酵酶搅拌成半固态发酵，然后加入高度酒进行液态发酵，将固态发酵  
和液态发酵的所得物进行蒸馏制取牛蒡酒。常温下，半固态发酵时间一般  
为72~96小时，再转入液态后酵时间为48~72小时。

用上述牛蒡酒与酒尾勾兑成成品牛蒡酒。

用34<sup>0</sup>~60<sup>0</sup>牛蒡酒和13<sup>0</sup>~30<sup>0</sup>青梅发酵酒混合制得一种牛蒡梅酒，该酒呈  
橙黄色，清亮透明，有明显的牛蒡和青梅的复合香气，酸甜适口，后味怡  
爽。

用40<sup>0</sup>~60<sup>0</sup>牛蒡酒和13<sup>0</sup>~28<sup>0</sup>黑米发酵酒充分混合制得一种黑米牛蒡酒，  
该酒酒色呈棕红色，清亮透明，具有黑米酒和牛蒡酒的混合香气，绵甜爽  
口，诸味谐调。

本发明一改传统浸泡法制保健酒的方法，采用发酵法，并将固态、液态  
发酵法有机组合，各取其长同时使用，使制出的牛蒡酒无色、澄清透明、  
具有浓郁的牛蒡和酯类复合香气，口感绵甜醇和，诸味谐调、后味较长，  
含有一般白酒不含的锌、硒微量元素。

图1为本发明生产工艺流程图。

下面结合附图和具体实施例对本发明作进一步的详细描述。

42<sup>0</sup>牛蒡酒的生产工艺：将鲜牛蒡洗净、切片、烘干，将1000Kg牛蒡干  
粉碎、杀菌，加热水2000Kg拌匀堆积24小时，散热凉至24<sup>0</sup>C~26<sup>0</sup>C时，加入  
糖化酶1.5Kg、高温酵母1Kg，拌匀入缸固态发酵72~96小时，加70<sup>0</sup>高度酒  
500Kg，灭菌后液态后酵48~72小时，进行分离，分离出的固形物（渣）用  
瓶桶蒸馏，液态物（酒醪）用釜蒸馏，所得蒸馏物二者混合，酒度为45<sup>0</sup>~  
55<sup>0</sup>，再以尾酒调至42<sup>0</sup>即为成品。

20<sup>0</sup>牛蒡梅酒配制方法是：用34<sup>0</sup>牛蒡酒330Kg加13<sup>0</sup>青梅发酵酒670Kg充  
分混合制得牛蒡梅酒。

20<sup>0</sup>黑米牛蒡酒配制方法是：以13<sup>0</sup>黑米发酵酒740Kg加40<sup>0</sup>牛蒡酒260Kg  
充分混合制得黑米牛蒡酒。

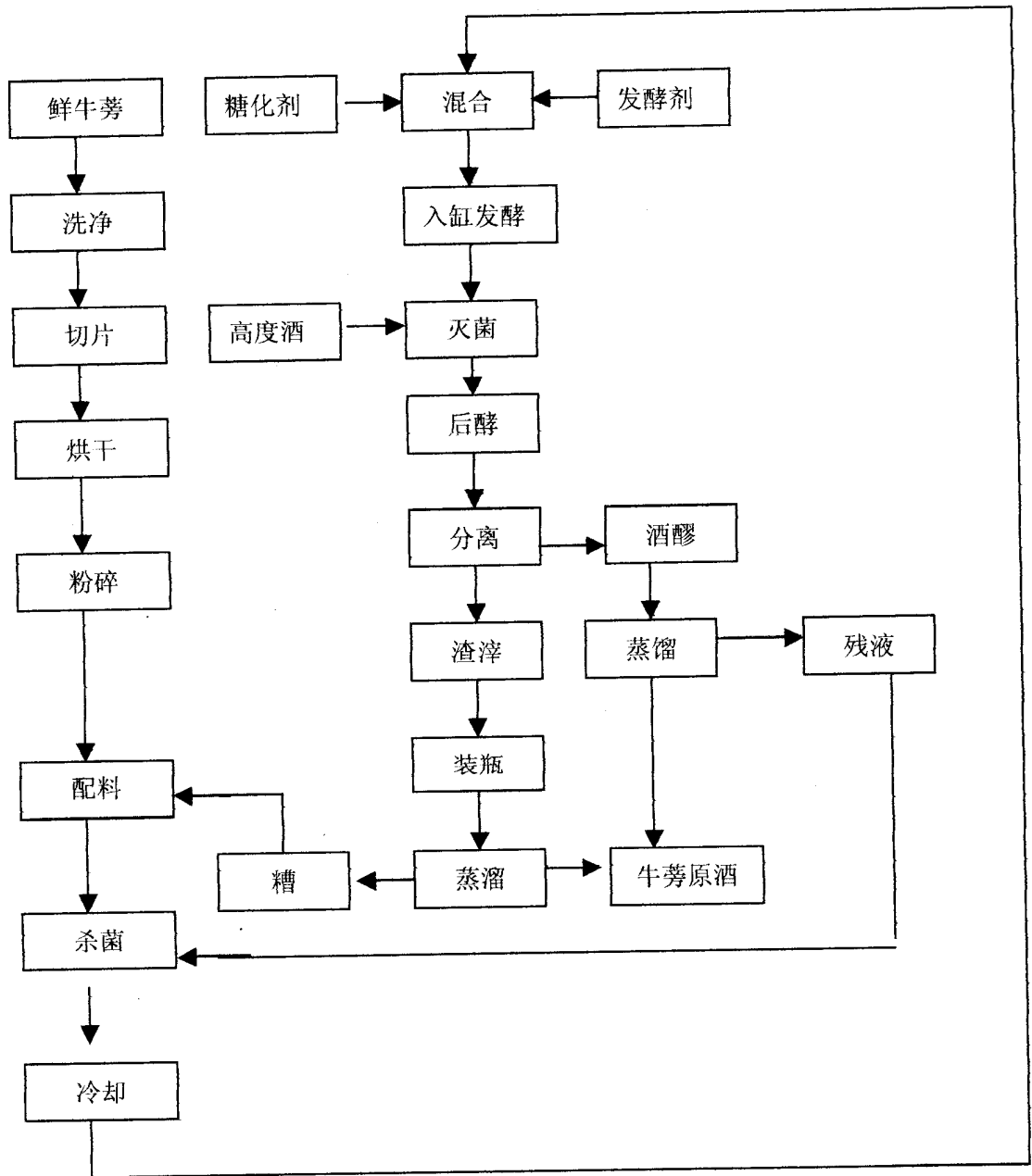


图1-