



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103387907 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 13

(21) 申请号 201210143141. X

(22) 申请日 2012. 05. 10

(71) 申请人 宋庆元

地址 750001 宁夏回族自治区银川市铁北巷  
广夏花园 2-2-603

(72) 发明人 宋庆元

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种枸杞黄酒的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种生产浸泡型枸杞黄酒的方法,特别是一种酒精度为 20-25% (vol),基酒为黄酒的枸杞黄酒的制备方法。属于配制酒技术领域。该枸杞黄酒的配制方法是采用低温冷冻干燥工艺将原料枸杞进行前期处理,首先制得冻干枸杞粉,然后采用浸提,精滤等工艺制作而成。产品具有色泽纯正,酒体澄清,口感醇厚等特点。该酒每 100mL 中含有 28-35 克天然枸杞果成分。主要工艺特点是浸泡使用的基酒为黄酒,原料枸杞为冻干枸杞粉。生产过程不加入蔗糖,淀粉类糖和各类食品添加剂。成品酒完全在自然状态下顺序自然完成,产品绵软温顺,馥郁芳香,具有很高的营养保健价值,是人们日常可以饮用的一种高品质营养酒。

1. 一种枸杞黄酒的制备方法,其特征在于该酒的配方如下:每 100 毫升酒中含有 25-35g 天然枸杞果成分。
2. 根据权利要求 1 所述的枸杞黄酒的制备方法,其特征在于所用枸杞为冻干枸杞全粉。
3. 根据权利要求 1 或 2 所述的枸杞黄酒的制备方法,其特征在于基酒采用黄酒,酒精度为 12% -30% (vol)。
4. 根据权利要求 1,2,3 所述的发酵型枸杞黄酒的生产方法,其特征在于制备方法如下:
  - a. 黄酒中加入五味子,黄精,甘草等药物浸泡 5-20 天,过滤,得到以黄酒为基酒的提取液;
  - b. 枸杞干果采用超低温冷冻干燥工艺加工处理,得到 80-150 目粒径枸杞冻干粉;用黄酒提取液再次萃取枸杞冻干全粉,萃取工艺可用陶坛也可用不锈钢罐,将酒坛密封 5-20 天,每天搅拌 1-2 次;
  - c. 将上述浸泡好的酒,滤出清液,放入老熟罐中,静置 30-60 天;
  - d. 精滤、装瓶:将老熟和沉淀好的酒经过精滤后,即可装瓶。

## 一种枸杞黄酒的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及枸杞黄酒的制备工艺,特别是一种配制型枸杞黄酒的制备方法。

### 背景技术

[0002] 枸杞属茄科植物,在我国大部分地区都有分布,其中最负盛名的是宁夏枸杞(Lyciumbarbarum L.)。宁夏枸杞栽培历史悠久,果实粒大,色艳质优,属药材珍品,其药用价值和营养价值极高,是一种药膳同源的功能性保健食品。中华人民共和国药典明确标明枸杞正品为茄科植物的宁夏枸杞。

[0003] 现代研究表明,枸杞所含营养成份非常丰富。干枸杞子的含糖量高,约为40% -53%,包括枸杞多糖,还原糖,糖醛酸等。类胡萝卜素(一氢叶黄素、二氢叶黄素、胡萝卜素),主要以 $\beta$ -胡萝卜素为主,其中胡萝卜素的含量是所有植物中最高的。根据近年来国内外研究资料的详细统计,果实枸杞子另含黄酮苷、香豆精苷、多酚酸、超氧歧化酶、甜菜碱等药用有效成分。枸杞还含有丰富的钾、钠、钙、镁、铁、铜、锰、锌等元素,以及22种氨基酸和多种维生素。

[0004] 现代药理学研究认为:枸杞多糖是一种非特异性的免疫增强剂,能提高机体免疫功能,增强抗病能力,从而达到抗衰老、抗癌、抗肝炎、以及抗爱滋病等作用。甜菜碱在生物体内起甲基供应体的作用,能促进脂质代谢,具有抗脂肪肝的作用,是枸杞子中主要有效成分之一。枸杞色素中丰富的类胡萝卜素,其中 $\beta$ -胡萝卜素不仅具有维生素A的活性其作用,可以明目,而且在抗癌抗衰老和预防心血管疾病方面也有明显的作用。

[0005] 枸杞作为传统名贵中药,味甘、性平。能利肝、明目、补肾、生精、祛风和除虚。有升高白血球、降低血压、降低血糖、滋补肝肾、益精明目、保肝、提高免疫力、抗癌、抗衰老、抗疲劳、抗肿瘤之功效。是扶正固本,生精补髓,滋阴补肾,益气安神,强身健体,延缓衰老之良药。

[0006] 黄酒是世界上公认的与啤酒、葡萄酒并列三大古酒之一,早在4000年以前我们的祖先酿造的酒就是黄酒的原始产品。通常黄酒以稻米、黍米、玉米、小米等为主要原料,经蒸煮、加曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑而成。黄酒作为中华民族的特有酒种,它色香味成分相互平衡,酒体优雅、精美醇良、醇正爽口。除乙醇和水之外,黄酒的主要成分还有葡萄糖、麦芽糖、糊精、甘油、有机酸、氨基酸等,具有很高的营养价值。

[0007] 随着社会经济的发展和人民生活水平的提高,人们越来越注意饮食对自身健康的影响,因此具有调节机体功能、预防疾病和促进健康的功能性保健食品得到迅速发展。目前国内、外黄酒市场上的功能性黄酒的生产方法可分为浸泡型和发酵型两种。浸泡型枸杞黄酒,即以黄酒或白酒为酒基,通过对枸杞浸泡或者提取浸提液、勾兑等调配而成。由于黄酒的酒精含量较低,不具备像高度白酒那样对物料的提取功能,在浸泡过程中需加入白酒提高酒精度,导致得到的枸杞酒口感较差、性质不稳定、易沉淀,往往需要作反复的勾兑、配制、品评工作。同时由于枸杞表层蜡质层和细胞壁的保护,采用浸泡方式只能够使枸杞中部分药用成分释放到水或酒中,枸杞多糖、维生素A等主要成分难以析出。

[0008] 发酵型枸杞黄酒制备时,将枸杞果打浆后直接投入生产,和大米等原料一起发酵。这种生产方法的前提是含营养因子的物质价廉且有益于发酵,或者至少不能影响发酵过程。但枸杞中的枸杞多糖,枸杞色素等营养成分会在发酵过程中变异,影响保健功能,而且使用此法并不能将枸杞的活性成分完全提取。

[0009] 长期枸杞酒的生产实践和产品研发经验告诉我们,宁夏枸杞不同于其它植物果实的原始属性和差异性,沿用传统枸杞酒制备方法不能最大限度的提取天然枸杞的全部营养成分和药理成分。因此本发明将枸杞干果原料用超低温冷冻干燥工艺处理,加工成 80-150 目的枸杞冻干全粉,然后用经过处理的黄酒对枸杞冻干全粉进行提取,制得高浓度的枸杞果酒。

### 发明内容

[0010] 本发明所要解决的技术问题是,针对现有枸杞黄酒生产方法中存在的不足,提出一种配制型枸杞黄酒的生产新方法。使用中国黄酒对枸杞冻干粉进行提取。使枸杞中营养物质及药理成分得以释放,制备高浓度的枸杞果酒,使果中之冠的枸杞营养与营养丰富的液体黄酒完美融为一体,馥郁芬芳。

[0011] 本发明的技术方案如下:

[0012] 1. 以黄酒为基酒,首先对黄精,五味子,甘草等药材进行浸泡提取,清液过滤后待用。

[0013] 2. 采用超低温冷冻干燥工艺对枸杞干果进行处理,加工成 80-150 目的枸杞冻干全粉。

[0014] 3. 用得到的黄酒清液对枸杞冻干全粉进行提取,由于冻干过程最大程度的保留的枸杞有效成分。加上 80-150 目的细小冻干全粉微粒能充分与酒液接触,再加上充分的搅拌。利用此方法,就能最大限度的提取天然枸杞的全部营养成分和药理成分。

[0015] 本发明所述枸杞黄酒具体特征配方如下:

[0016] 1. 每 100 毫升酒中含有 25-35g 天然枸杞果成分。

[0017] 2. 所用枸杞为冻干枸杞全粉。

[0018] 3. 基酒采用黄酒,酒精度为 12% -30% (vol)

### 具体实施方式

[0019] 实施例一:

[0020] 1、原料的配制:将黄精粉碎至 100 目,将甘草,五味子用中药泡制法处理后,待用。

[0021] 2、将枸杞黄酒放入酒坛中,然后将 80-150 目粒径枸杞冻干粉和上述待用的黄精粉和五味子按比例加入到酒坛内,将酒坛密封 5 天,同时每天搅拌坛内的白酒两到三次,使其浸泡充分。加入比例为每 100 毫升酒中含有:枸杞:28-35 克、五味子:1 克、甘草:1 克、黄精:0.5 克。

[0022] 3、将上述浸泡的酒过滤后,放入老熟罐中,根据需要,静置 30-60 天,使其自然老熟和沉淀。

[0023] 5、精滤、装瓶:将老熟和沉淀好的酒经过精滤后,即可装瓶。其中,精滤是采用超微孔膜过滤器进行精滤。

[0024] 实施例二：

[0025] 1. 黄酒中加入甘草、黄精，五味子等浸泡 5-20 天，过滤，得到黄酒提取液；

[0026] 2. 枸杞干果采用超低温冷冻干燥工艺加工处理，得到 80-150 目粒径枸杞冻干粉；

[0027] 3. 用“1”项得到的黄酒提取液萃取枸杞冻干全粉，萃取工艺可用陶坛也可以用不锈钢罐，将酒坛密封 5-20 天，同时每天搅拌数次；

[0028] 4. 将上述浸泡好的酒，滤出清液，放入老熟罐中，静置 30-60 天；

[0029] 5. 精滤、装瓶：将老熟和沉淀好的酒经过精滤后，即可装瓶。

[0030] 成品检验技术指标

[0031] A、感官指标：

[0032] 色泽：清澈透明，有枸杞的红色或棕黄色；

[0033] 气味：有黄酒特有的醇香，无异味；

[0034] 口感：醇和、爽口、无异味，有枸杞的特殊口味。

[0035] B、理化指标：

[0036] 酒精度 (20℃) > 20-30%，

[0037] 总糖 (以葡萄糖计) g/L  $\geq$  20，

[0038] 总酸 (以乳酸计) g/L  $\geq$  20，

[0039] 甲醇 g/100mL,  $\leq$  0.04

[0040] 铅 (以 Pb 计), mg/L  $\leq$  1

[0041] 锰 (以 Mn 计), mg/L  $\leq$  2。