(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 108795627 A
(43)申请公布日 2018.11.13

(21)申请号 201810649389.0

(22)申请日 2018.06.22

(71)申请人 李延奎
地址 657000 云南省昭通市永善县黄华镇金寨村磨槽弯社44号

(72)发明人 李延奎

(74)专利代理机构 北京细软智谷知识产权代理有限责任公司 11471
代理人 葛钟

(51)Int.Cl.
C12G 3/02(2006.01)
C12G 3/12(2006.01)
A61K 36/899(2006.01)
A61P 1/14(2006.01)
A61P 39/02(2006.01)
A61P 3/06(2006.01)
A61P 7/00(2006.01)
A61P 39/00(2006.01)
A61P 37/04(2006.01)
A61P 9/12(2006.01)
A61P 17/00(2006.01)
A61P 9/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

一种保健酒及其制备方法

(57)摘要

本发明提供一种保健酒及其制备方法，所述保健酒以糯米、核桃和苦荞为粮食类原料，然后加入糯米壳、核桃壳和苦荞壳为壳类原料，诸多原料相互协同，提升保健效果，消除壳类原料的苦涩口感，变废为宝，提升对壳类原料的利用率，得到的保健酒中富含多种氨基酸和抗氧化活性物质，具有舒筋活血、缓解疲劳、提高人体免疫力、延缓皮肤衰老的功效。所述制备方法通过大曲和酒尾相互配合，共同提升酒的品质，提高出酒率；通过在不同的温度压力下进行摘酒，去除酒中的影响口感的苦涩物质，提升酒的纯度和芳香气息；通过窖藏过程中通过在陶罐外覆盖酒糟进一步提升酒的品质，本发明的方法得到的保健酒出酒率高、营养丰富、色泽透亮、固形物含量低、口感醇厚。

CN 108795627 A

1.一种保健酒，其特征在于，包括以下重量份的原料制备：糯米20-35份、糯米壳3-5份、核桃20-25份、核桃壳8-12份、苦荞20-30份和苦荞壳8-12份。

2.根据权利要求1所述的保健酒，其特征在于，所述原料还包括桃仁5-8份。

3.权利要求2所述的保健酒的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1)称取糯米、核桃、桃仁和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡2-3h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡3-5h，粉碎，与浸泡过的糯米、核桃、桃仁和苦荞混合，得到混合物；

(2)将步骤(1)中得到的混合物在95-110℃进行蒸制25-35min，摊晾至35-37℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至25-28℃进行堆放糖化，所述大曲与混合物的重量比为1:95-105，所述酒尾与混合物的重量比为1:50-100；

(3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，放入地窖中进行发酵处理，得到料醅液；

(4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为120-140℃，压力为80-100kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为55-65℃，压力为30-35kpa下进行蒸馏，得到第二蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为25-40℃，压力为20-25kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

(5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖酒糟窖藏2-3年，得到所述保健酒。

4.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(1)中，所述称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳粉碎至粒径为0.2-0.5mm。

5.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(2)中，所述糖化的时间为100-200min。

6.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(3)中，酒糟的厚度为20-30cm。

7.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(3)中，所述发酵的温度为28-30℃，时间为15-30天。

8.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(3)中，所述料醅液的pH值为1.8-2.2。

9.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(5)中，所述酒糟的厚度为30-40cm。

10.根据权利要求3中所述的保健酒的制备方法，其特征在于，步骤(5)中，所述窖藏的条件为：温度为16-20℃，湿度为60-70％。

一种保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健食品领域，具体涉及一种保健酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 保健酒已有数千年的历史，人类最初的饮酒行为虽然还不能称之为饮酒养生，但却与保健养生有着密切的联系。最初的酒是人类采集的野生水果在剩余的时候得到适宜条件自然发酵而成的，由于许多野生水果本身就具有药用价值，所以最初的酒可以称得上是天然的“保健酒”，它对人体健康有一定的保护和促进作用。

[0003] 随着人类的进步，医药学有了新的发展，人们开始有意识的泡制药酒，以此达到养生和治病的目的。酒与药物的结合是酒文化的一大进步，后人在整理前人经验、创制新配方等方面取得了新的成就，使药酒的制备技术达到较高的水平。但此时的保健酒与药酒仍没有明显的区分。

[0004] 采用炮制、萃取等方法将药物中的有效成分提取添加入酿造好的酒中，具有一定的治疗效果，但是药物并没有经过发酵，得到的保健酒口感差、治疗效果并不必然良好，甚至有毒副作用。

发明内容

[0005] 为了解决以上的技术问题，本发明提供一种采用酿造的方法，以糯米、糯米壳、核桃、核桃壳、苦荞、苦荞壳为主要原料进行酿造得到的保健酒。本发明提供的保健酒色泽透亮，口感清甜、醇厚，无任何的毒副作用且具有良好的治疗效果。

[0006] 本发明的目的是提供一种保健酒。

[0007] 本发明的另一目的是提供一种上述保健酒的制备方法。

[0008] 根据本发明具体实施方式的保健酒，包括以下重量份的原料制备：糯米20-35份、糯米壳3-5份、核桃20-25份、核桃壳8-12份、苦荞20-30份和苦荞壳8-12份。

[0009] 本发明提供的保健酒的原料包括了糯米、核桃和苦荞，其中糯米为基础原料，核桃经过发酵之后提高了核桃蛋白的附加值，并且添加了核桃壳、苦荞壳、糯米壳这些通常情况下被视为生物肥料或者垃圾被遗弃的材料为原料，本发明中所述的核桃壳包括了核桃壳和分心木，经过发酵之后，这些原料中的营养元素被分解成小分子物质进入保健酒中，增加酒的营养价值，得到的保健酒中含有多种氨基酸、黄酮、以及清除自由基的活性物质，能够疏通人体的经络、增加人体免疫力、缓解人体疲劳，同时本发明提供的保健酒口感清甜，不苦涩，色泽透亮，营养丰富。

[0010] 优选地，所述原料还包括桃仁5-8份。桃仁中含有苦杏仁甙、多种甾醇以及氨基酸、不饱和脂肪酸，具有抗炎镇痛的作用，在增加保健酒的功效的同时能够丰富保健酒的口感。

[0011] 根据本发明具体实施方式的保健酒的制备方法，包括以下步骤：

[0012] (1)称取糯米、核桃、桃仁和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡2-3h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡3-5h，粉碎，与浸泡过的糯米、核桃、桃仁和苦荞混合，得到

混合物；

[0013] (2)将步骤(1)中得到的混合物在95-110℃进行蒸制25-35min，摊晾至35-37℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至25-28℃进行堆放糖化，所述大曲与混合物的重量比为1:95-105，所述酒尾与混合物的重量比为1:50-100；

[0014] (3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，放入地窖中进行发酵处理，得到料醅液；

[0015] (4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为120-140℃，压力为80-100kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为55-65℃，压力为30-35kpa下进行蒸馏，得到第二蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为25-40℃，压力为20-25kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

[0016] (5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖酒糟窖藏2-3年，得到所述保健酒。

[0017] 本发明提供的保健酒的原料中含有糯米壳、核桃壳和苦荞壳这些质地坚硬，不易被分解的原料，且这些植物壳类具有一定的涩感，本发明基于原料的特性，首先将原料进行浸泡，然后将壳类原料进行粉碎，便于蒸煮和发酵，在发酵过程中加入酒曲和酒尾，酒尾中含有较多的有机酸，有助于提升发酵的质量，而讲过发酵之后进行蒸馏的过程对于提升基酒的纯度，摘取品质优良的酒具有重要的意义，因此蒸馏过程至关重要。本发明采用不同压力，不同温度逐段蒸馏的方法，首先蒸馏出酒中的醇类，其次蒸馏出部分酸类和醇类，再次蒸馏出酸类和醇类，醇类具有天然的芳香，增添酒的芳香气味和口感，经过蒸馏摘酒之后得到的基酒中包含了原料经过发酵之后的营养物质，去除了原料的苦涩口感；然后经过窖藏，在窖藏过程中，在陶罐外覆盖酒糟，使得酒吸收酒糟中的营养物质，提升酒的品质，增加酒的香醇，得到的保健酒口感清甜醇厚、营养丰富，其中的营养易被人体吸收，保健功效显著。

[0018] 优选地，步骤(1)中，所述称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳粉碎至粒径为0.2-0.5mm。为了保证发酵的效率，对壳类原料进行粉碎，促进发酵的程度，保证壳类原料中的营养物质被最大程度的发酵。

[0019] 优选地，经过浸泡之后，原料中的含水量在55％最佳。原料中的含水在蒸制的过程中，通过蒸汽热交换将原料中的酯类物质带出，带出香味，当原料中的含水量过大的时候，蒸汽上行较慢，不利于出酒，酒的香味较差，不利于出酒香。

[0020] 优选地，步骤(2)中，所述糖化的时间为100-200min。

[0021] 优选的，步骤(2)中，酒尾的酒精度为15-20度。酒尾中含有大量的有机酸，而优质的酒尾才能够更好的提升酒的品质，当酒尾中含有上述含量的酒精时，酒尾能够与大曲协同发挥作用，促进发酵的进行，提升酒的品质。

[0022] 优选地，步骤(3)中，酒糟的厚度为20-30cm。酒糟的厚度保证了在发酵过程中酒糟中的营养物质向酒中输送的量以及发酵过程中对酒品质的提升程度，经本发明人研究，当酒糟的厚度为上述厚度时，酒的品质提升最多。

[0023] 优选地，步骤(3)中，所述发酵的温度为28-30℃，时间为15-30天。发酵的过程为酵母利用酿酒原料产生核糖核酸的过程，这个过程中酵母菌的生长速度对发酵液中核糖核酸含量有着重要的影响，当发酵的温度为28-30℃，酵母菌能够最大程度积累核糖核酸，提高

出酒率。

[0024] 优选地，步骤(3)中，所述料醅液的pH值为1.8-2.2。

[0025] 优选地，步骤(5)中，所述酒糟的厚度为30-40cm。

[0026] 优选地，步骤(5)中，所述窖藏的条件为：温度为16-20℃，湿度为60-70％。

[0027] 本发明的有益效果为：

[0028] 本发明提供一种保健酒及其制备方法，所述保健酒以糯米、核桃和苦荞为主要的粮食类原料，然后加入糯米壳、核桃壳和苦荞壳为壳类原料，本发明提供的保健酒的原料之间相互协同，提升保健效果，消除壳类原料的苦涩口感，变废为宝，提升对壳类原料的利用率，得到的保健酒中富含多种氨基酸和抗氧化活性物质，具有舒筋活血、缓解疲劳、提高人体免疫力、延缓皮肤衰老的功效。

[0029] 本发明提供的保健酒的制备方法，首先通过浸泡蒸制，糖化，发酵，在发酵过程中使用大曲和酒尾固液搭配进行，大曲和酒尾相互配合，共同提升酒的品质，提高出酒率；经过发酵之后分阶段在不同的温度压力下进行摘酒，去除酒中的影响口感的苦涩物质，提升酒的纯度和芳香气息；最后进行窖藏，窖藏过程中通过在陶罐外覆盖酒糟进一步提升酒的品质，本发明的方法得到的保健酒出酒率高、营养丰富、色泽透亮、固形物含量低、口感醇厚，本发明提供的保健酒中富含易被人体吸收的氨基酸、清除自由基的活性物质以及多种微量元素，具有活血化瘀、缓解疲劳、疏通经络、增加人体免疫力的功效。

具体实施方式

[0030] 为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚，下面将对本发明的技术方案进行详细的描述。显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所得到的所有其它实施方式，都属于本发明所保护的范围。

[0031] 实施例1

[0032] 保健酒，包括以下重量的原料制备：糯米20kg、糯米壳3kg、核桃25kg、核桃壳12kg、苦荞20kg和苦荞壳12kg。

[0033] 上述保健酒的制备方法，包括以下步骤：

[0034] (1)称取糯米、核桃和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡3h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡3h，粉碎，与浸泡过的糯米、核桃和苦荞混合，得到混合物；

[0035] (2)将步骤(1)中得到的混合物在110℃进行蒸制25min，摊晾至35℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至25℃进行堆放糖化，所述大曲与混合物的重量比为1:95，所述酒尾与混合物的重量比为1:100；

[0036] (3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，放入地窖中进行发酵处理，得到料醅液；

[0037] (4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为120℃，压力为100kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为65℃，压力为30kpa下进行蒸馏，得到第二蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为40℃，压力为20kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

[0038] (5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖酒糟窖藏2年，得到所述保健酒。

[0039] 上述得到的保健酒富含维生素E以及多种氨基酸，对于降血压、美容养颜、预防心脑血管疾病具有良好的功效。

[0040] 实施例2

[0041] 保健酒，包括以下重量的原料制备：糯米25kg、糯米壳5kg、核桃20kg、核桃壳10kg、苦荞30kg和苦荞壳10kg。

[0042] 上述保健酒的制备方法，包括以下步骤：

[0043] (1)称取糯米、核桃和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡2h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡5h，粉碎，与浸泡过的糯米、核桃和苦荞混合，得到混合物；

[0044] (2)将步骤(1)中得到的混合物在95℃进行蒸制35min，摊晾至37℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至28℃进行堆放糖化，所述大曲与混合物的重量比为1:105，所述酒尾与混合物的重量比为1:50；

[0045] (3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，放入地窖中进行发酵处理，得到料醅液；

[0046] (4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为140℃，压力为80kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为55℃，压力为35kpa下进行蒸馏，得到第二蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为25℃，压力为25kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

[0047] (5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖酒糟窖藏3年，得到所述保健酒。

[0048] 上述保健酒中富含黄酮类物质，具有良好的降血压、降血脂、增强免疫力、抗氧化的功效。

[0049] 实施例3

[0050] 保健酒，包括以下重量的原料制备：糯米35kg、糯米壳4kg、核桃20kg、核桃壳8kg、苦荞25kg和苦荞壳8kg。

[0051] 上述保健酒的制备方法，包括以下步骤：

[0052] (1)称取糯米、核桃和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡3h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡5h，粉碎至粒径为0.2mm，与浸泡过的糯米、核桃和苦荞混合，得到混合物；

[0053] (2)将步骤(1)中得到的混合物在100℃进行蒸制30min，摊晾至36℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至26℃进行堆放糖化100min，所述大曲与混合物的重量比为1:100，所述酒尾与混合物的重量比为1:50；

[0054] (3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，所述酒糟的厚度为20cm，放入地窖中进行发酵处理，所述发酵的温度为28℃，发酵的时间为30天，得到料醅液，所述料醅液的pH为1.8；

[0055] (4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为120℃，压力为80kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为55℃，压力为35kpa下进行蒸馏，得到第二

蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为25℃，压力为25kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

[0056] (5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖30cm厚的酒糟窖藏3年，所述窖藏的条件为温度20℃，湿度70％，得到所述保健酒。

[0057] 上述保健酒突出的功效是温补脾胃、补气养神、缓解疲劳。

[0058] 实施例4

[0059] 保健酒，包括以下重量的原料制备：糯米30kg、糯米壳4kg、核桃20kg、核桃壳8kg、苦荞25kg、苦荞壳8kg和桃仁5kg。

[0060] 上述保健酒的制备方法，包括以下步骤：

[0061] (1)称取糯米、核桃、桃仁和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡3h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡5h，粉碎至粒径为0.5mm，与浸泡过的糯米、核桃、桃仁和苦荞混合，得到混合物；

[0062] (2)将步骤(1)中得到的混合物在100℃进行蒸制30min，摊晾至36℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至26℃进行堆放糖化200min，所述大曲与混合物的重量比为1:100，所述酒尾与混合物的重量比为1:50；

[0063] (3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，所述酒糟的厚度为20cm，放入地窖中进行发酵处理，所述发酵的温度为30℃，发酵的时间为15天，得到料醅液，所述料醅液的pH为2.2；

[0064] (4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为120℃，压力为80kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为55℃，压力为35kpa下进行蒸馏，得到第二蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为25℃，压力为25kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

[0065] (5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖40cm厚的酒糟窖藏3年，所述窖藏的条件为温度16℃，湿度60％，得到所述保健酒。

[0066] 上述保健酒中富含多种营养元素以及抗氧化活性物质，具有良好的美容养颜、抗氧化抗衰老、增加人体免疫力的功效。

[0067] 实施例5

[0068] 保健酒，包括以下重量的原料制备：糯米30kg、糯米壳4kg、核桃20kg、核桃壳8kg、苦荞25kg、苦荞壳8kg和桃仁8kg。

[0069] 上述保健酒的制备方法，包括以下步骤：

[0070] (1)称取糯米、核桃、桃仁和苦荞进行混合，加入水中进行浸泡3h，称取糯米壳、核桃壳和苦荞壳加入水进行浸泡5h，粉碎至粒径为0.4mm，与浸泡过的糯米、核桃、桃仁和苦荞混合，得到混合物；

[0071] (2)将步骤(1)中得到的混合物在100℃进行蒸制30min，摊晾至36℃，加入大曲和酒尾，搅拌均匀，降温至26℃进行堆放糖化150min，所述大曲与混合物的重量比为1:100，所述酒尾与混合物的重量比为1:50；

[0072] (3)将步骤(2)中糖化过的原料密封，将酒坛外表面覆盖上酒糟，所述酒糟的厚度

为25cm，放入地窖中进行发酵处理，所述发酵的温度为30℃，发酵的时间为20天，得到料醅液，所述料醅液的pH为2.0；

[0073] (4)将步骤(3)中得到的料醅液在温度为120℃，压力为80kpa下进行蒸馏摘酒，得到第一蒸馏液和第一馏渣，将第一馏渣在温度为55℃，压力为35kpa下进行蒸馏，得到第二蒸馏液和第二馏渣，将第二馏渣在温度为25℃，压力为25kpa下蒸馏，得到第三蒸馏液和第三馏渣，将第三馏渣进行过滤，得到滤液和滤渣，将第一蒸馏液、第二蒸馏液、第三蒸馏液和滤液进行合并，得到基酒；

[0074] (5)将步骤(4)中得到的基酒放入陶罐进行封存，陶罐外覆盖35cm厚的酒糟窖藏3年，所述窖藏的条件为温度16℃，湿度60％，得到所述保健酒。

[0075] 上述保健酒中富含多种营养元素、抗氧化活性物质以及抗炎活性物质，具有良好的美容养颜、抗氧化抗衰老、抗炎、活血祛瘀、增加人体免疫力的功效。

[0076] 试验例

[0077] 取本发明实施例5得到保健酒委托云南省产品质量监督检验研究所进行检测，检测依据GB/T 27588-2011其中检测结果如表1所示。

[0078] 表1本发明提供的保健酒的检测结果

[0079]

检测项目	单位	标准要求	检测结果
色泽	\	具有本品应有的色泽	色泽鲜亮
外观	\	清亮透明，无沉淀及悬浮	清亮透明，无沉淀

[0080]

		物	及悬浮物
香气	\	具有相应的香气，诸香协调	香气浓郁，诸香协调
滋味	\	醇和、舒顺协调，酒体完整	口感醇厚，舒顺协调
风格	\	具有本品独特的风格	具有本品的独特风格
酒精度（20℃）	%vol	\	49.6
总酸（以乙酸计）	g/L	≤6.00	1.13
总糖（以葡萄糖计）	g/L	≤300	0.4
总酯（以乙酸乙酯计）	g/L	≥0.35	1.4
氰化物（以HCN计）（按100%酒精度折算）	mg/L	≤8.0	未检出（检出限0.004mg/L）
甲醇（按100%酒精度折算）	mg/L	≤0.6	0.168
铅（以Pb计）	mg/L	≤0.2	0.0374

[0081] 本发明提供的保健酒色泽透亮，无沉淀及悬浮物，酯类含量高，香味浓郁，口感醇厚，品质佳，口感好。

[0082] 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以所述权利要求的保护范围为准。