



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106635631 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611125310.1

(22)申请日 2016.12.09

(71)申请人 安徽金钗石斛有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县许镇镇
大浦试验区农业孵化器综合大楼

(72)发明人 冯程

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 36/89(2006.01)

A61P 37/02(2006.01)

A61P 39/02(2006.01)

A61P 29/00(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种保健果酒

(57)摘要

本发明公开了一种保健果酒,涉及保健酒领域,本发明采用柿子、香蜜果、荸荠等水果主料配以路路通、刘寄奴、桑枝等中草药辅料,通过原料预处理、混合溶液制备、超滤、糖度调节、主发酵、后发酵、陈酿、澄清、灭菌装罐加以酿制而成。此保健果酒采用独特的制备工艺,对柿子进行预处理,有效的去除了柿子中富含的单宁成分,改善了柿子口感苦涩的缺点,使其口味更为甘甜、清爽可口,添加的各味中草药互相配伍,协同增效,能有效的提高人体免疫力,并且具有美容养颜、祛瘀止痛、舒筋活络、清热解毒等功效。该发明保留了水果的营养成分和香气,适合于大众饮用。

1. 一种保健果酒,其特征在于,采用以下步骤加以酿制:

1) 水果原料预处理:

① 柿子:洗净、去皮取果肉,将取出的柿子果肉放入压榨机中搅拌成泥糊状,再将泥糊状的果肉置于干燥的铁锅中,加入足以浸没果肉的95%乙醇,密封加热,温度控制在50-65℃,时间为5-8小时,加热过后,打开锅盖,加入一定量的大豆粉,其添加量为柿子果肉量的0.75%-0.9%,充分搅拌30-40分钟后,用滤布进行过滤,再将过滤得到的柿子汁放入蒸馏罐中,在78℃的条件下,蒸馏分离出其所含的乙醇,即可;

② 香蜜果洗净、剥皮取果肉、破碎;

③ 荸荠洗净、去皮取果肉、破碎、放入清水中浸泡30-40分钟;

④ 柠檬放在盐水中浸泡20分钟、洗净、去皮取果肉、破碎;

⑤ 中草药原料预处理:将路路通、刘寄奴、桑枝,各味中草药洗净之后放入清水中浸泡8-10小时,之后取出置于烘干箱内烘干,切碎,备用;

2) 混合溶液制备:将预处理好的香蜜果果肉、荸荠果肉、柠檬果肉分别放入双螺旋压榨机中进行榨汁,分别制得香蜜果果汁、荸荠果汁、柠檬汁,取50公斤柿子汁、40公斤香蜜果果汁、25公斤荸荠果汁、10公斤柠檬果汁混合制得混合溶液A;处理好的中药材投入夹层锅内进行熬煮,大火煮沸后,再用文火煎煮2-3小时,过滤得滤液B和滤渣,对滤渣进行2次煎煮、过滤得滤液C,再将滤液B和滤液C混合得中药混合液D,取4.5公斤的中药混合液与混合溶液A充分混合即可制得混合溶液E;

3) 超滤:采用截留分子量为10000的中合纤维超滤膜组件对混合溶液E进行澄清处理,温度设定为32-35℃,操作压力为1.25-1.65atm,使进料速度保持在5-7L/min.超滤过后对混合溶液进行脱气处理;

4) 糖度调节:在过滤后的混合溶液内加入糖浆,搅拌使混合均匀,使果汁糖度调节至19%,制得发酵醪;

5) 主发酵:将发酵醪投入到卧式旋转罐中进行主发酵,发酵醪中加入一定量的安琪活性干酵母(酵母在加入前要在35-40℃的淡糖水中活化30min),罐中填满SO₂,温度设定为25-29℃,当发酵醪液面泡沫下沉后,液面开始澄清,主发酵结束,主发酵时间一般在10-13天;

6) 后发酵:先用离心法分离主发酵的酒脚沉淀,分离出上清酒液,向旋转罐内补添SO₂再进行后发酵,发酵温度设定为20-23℃,经12-14天后发酵结束,分离酒脚;

7) 陈酿:将发酵后的原酒置于消毒的木质酒桶内,使原酒填满酒桶,密封,陈酿温度设定在10-12℃,陈酿100-120天;

8) 澄清:将陈酿后的原酒先用交联聚乙烯吡咯烷酮进行澄清,再用硅藻土过滤器分离陈酿后的酒脚;

9) 灭菌装罐。

2. 根据权利要求1所述的安琪活性干酵母的添加量为0.25-0.3g/L;交联聚乙烯吡咯烷酮的添加量为0.06-0.1g/L。

3. 根据权利要求1所述的一种保健果酒,其特征在于,加工工艺步骤中的第1)步中的第①步,蒸馏结束后需检验有无残留的乙醇,具体操作是:蒸馏结束后,用胶头滴管从蒸馏罐中吸取少量柿子汁,并将其滴入到铬酐的硫酸水溶液中,如果使清澈的铬酐的硫酸水溶液

由橙色变为不透明的蓝绿色,说明柿子汁中的乙醇未完全蒸馏,需继续蒸馏,直至乙醇完全蒸馏出去。

一种保健果酒

技术领域

[0001] 本发明涉及保健酒领域,具体涉及一种保健果酒的制作方法。

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,健康问题日趋受到人们的重视,人们对饮酒习惯及看法也在慢慢发生变化,近年来,白酒的需求量增长放缓,而果酒酒度低,酸甜美味,有着其他酒水没有的魅力,特别是对于女性消费者来说,果酒更是有致命的诱惑力。目前市场上的果酒,水果品种单一,大多数是用白酒勾兑或者用白酒浸泡而成,营养成分少,功能单一,不具备保健功效。

[0003] 柿子:是柿科植物干果类水果,成熟季节在十月左右,果实形状较多,如球形、扁桃、方形等;柿子营养价值很高,含有丰富的蔗糖、葡萄糖、果糖、蛋白质、胡萝卜素、维生素C、瓜氨酸、碘、钙、磷、铁。所含维生素和糖分比一般水果高1~2倍左右,假如一个人一天吃一个柿子,所摄取的维生素C,基本上就能满足一天需要量的一半。中国传统医学认为,柿子味甘、涩,性寒,归肺经。《本草纲目》中记载“柿乃脾、肺、血分之果也。其味甘而气平,性涩而能收,故有健脾涩肠,治嗽止血之功。”同时,柿蒂,柿霜,柿叶均可入药。

[0004] 具研究证明,柿果与其他水果最大的区别在于它含有高出其他水果十多倍甚至几十倍的单宁类物质,而水溶性单宁是柿果产生涩味的主要物质,而使其入口有苦涩感,影响其食用口感。

[0005] 香蜜果:又名蜜罐果,八月瓜等。蔷薇科樱属浆果,成熟果期特早(四月上旬果熟),果实色泽美艳,果味佳美,有“21世纪保健果品”之称。香蜜果具有美容养颜保健、清理体内垃圾、提高免疫力等奇特功效。长期食用使人面色红润生辉,消除皮肤皱纹及色斑色素等。据中国药典记载,香蜜果具有祛风止痛,舒筋活络,利尿通淋,通经去湿等功能,是治疗神经痛,风湿痛,疝气,慢性肝炎,乳汁稀少等病症之良药,其根主治顽癣,斑秃及皮肤病。

[0006] 柠檬:芸香科柑橘属植物,柠檬又称柠果、洋柠檬、益母果等。柠檬因其味极酸,肝虚孕妇最喜食,故称益母果或益母子。柠檬中含有丰富的柠檬酸,因此被誉为“柠檬酸仓库”。它的果实汁多肉脆,有浓郁的芳香气。因为味道特酸,故只能作为上等调味料,用来调制饮料菜肴、化妆品和药品。此外,柠檬富含维生素C,能化痰止咳,生津健胃。用于支气管炎,百日咳,食欲不振,维生素缺乏,中暑烦渴等症状,它是“坏血病”的克星。

[0007] 荸荠:属单子叶莎草科,为多年生宿根性草本植物。又名马蹄、水栗、芍、鳧茈、乌芋、菩荠、地梨,皮色紫黑,肉质洁白,味甜多汁,清脆可口,有“地下雪梨”之美誉,北方人称之为“江南人参”,既可做水果生吃,又可做蔬菜食用,是大众喜爱的时令之品。荸荠性寒,具有清热解毒、凉血生津、利尿通便、化湿祛痰、消食除胀的功效,可用于治疗黄疸、痢疾、小儿麻痹、便秘等疾病;荸荠含有一种抗菌成分,对降低血压有一定效果,这种物质还对癌症有防治作用。

[0008] 路路通:为金缕梅科植物枫香树的干燥成熟果序。其味苦、微涩、性平,入肝经。功能主治:经、利水、除湿热痹痛;月经不调、周身痹痛、小便不利。现多以煎水饮,治耳聋。

[0009] 刘寄奴：为菊科植物奇蒿的全草。其味辛、微苦、性温，归心经；肝经；脾经。功能主治：破瘀通经、止血消肿、消食化积；经闭、痛经、产后瘀滞腹痛、恶露不尽、癥瘕、跌打损伤、金疮出血、风湿痹痛、便血、尿血、痈疮肿毒、烫伤、食积腹痛、泄泻痢疾。

[0010] 桑枝：为桑科桑树的枝叶、桑枝、桑条、嫩桑枝的总称。其味苦，性平；归肝、肺经，入肺、肾二经。功能主治：祛风湿、利关节、行水气、治风寒湿痹、四肢拘挛、脚气浮肿、肌体风痒。

发明内容

[0011] 本发明的目的在于以柿子、香蜜果、荸荠等水果主料配以路路通、刘寄奴、桑枝等中草药辅料制备一种具有保健功效的，并能改善柿子口感苦涩的保健果酒。

[0012] 一种保健果酒通过以下技术方案加以实现：

1) 水果原料预处理：

① 柿子：洗净、去皮取果肉，将取出的柿子果肉放入压榨机中搅拌成泥糊状，再将泥糊状的果肉置于干燥的铁锅中，加入足以浸没果肉的95%乙醇，密封加热，温度控制在50-65℃，时间为5-8小时，加热过后，打开锅盖，加入一定量的大豆粉，其添加量为柿子果肉量的0.75%-0.9%，充分搅拌30-40分钟后，用滤布进行过滤，再将过滤得到的柿子汁放入蒸馏罐中，在78℃的条件下，蒸馏分离出其所含的乙醇，即可；

② 香蜜果洗净、剥皮取果肉、破碎；

③ 荸荠洗净、去皮取果肉、破碎、放入清水中浸泡30-40分钟；

④ 柠檬放在盐水中浸泡20分钟、洗净、去皮取果肉、破碎；

⑤ 中草药原料预处理：将路路通、刘寄奴、桑枝，各味中草药洗净之后放入清水中浸泡8-10小时，之后取出置于烘干箱内烘干，切碎，备用；

2) 混合溶液制备：将预处理好的香蜜果果肉、荸荠果肉、柠檬果肉分别放入双螺旋压榨机中进行榨汁，分别制得香蜜果果汁、荸荠果汁、柠檬汁，取50公斤柿子汁、40公斤香蜜果果汁、25公斤荸荠果汁、10公斤柠檬果汁混合制得混合溶液A；处理好的中药材投入夹层锅内进行熬煮，大火煮沸后，再用文火煎煮2-3小时，过滤得滤液B和滤渣，对滤渣进行2次煎煮、过滤得滤液C，再将滤液B和滤液C混合得中药混合液D，取4.5公斤的中药混合液与混合溶液A充分混合即可制得混合溶液E；

3) 超滤：采用截留分子量为10000的中合纤维超滤膜组件对混合溶液E进行澄清处理，温度设定为32-35℃，操作压力为1.25-1.65atm，使进料速度保持在5-7L/min。超滤过后对混合溶液进行脱气处理；

4) 糖度调节：在过滤后的混合溶液内加入糖浆，搅拌使混合均匀，使果汁糖度调节至19%，制得发酵醪；

5) 主发酵：将发酵醪投入到卧式旋转罐中进行主发酵，发酵醪中加入一定量的安琪活性干酵母（酵母在加入前要在35-40℃的淡糖水中活化30min），罐中填满SO₂，温度设定为25-29℃，当发酵醪液面泡沫下沉后，液面开始澄清，主发酵结束，主发酵时间一般在10-13天；

6) 后发酵：先用离心法分离主发酵的酒脚沉淀，分离出上清酒液，向旋转罐内补添SO₂再进行后发酵，发酵温度设定为20-23℃，经12-14天后发酵结束，分离酒脚；

7)陈酿:将发酵后的原酒置于消毒的木质酒桶内,使原酒填满酒桶,密封,陈酿温度设定在10-12℃,陈酿100-120天;

8)澄清:将陈酿后的原酒先用交联聚乙烯吡咯烷酮进行澄清,再用硅藻土过滤机分离陈酿后的酒脚;

9)灭菌装罐。

[0013] 本发明所述的一种保健果酒,其特征在于,加工工艺步骤中的第(1)步中的第①步,蒸馏结束后需检验有无残留的乙醇,具体操作是:蒸馏结束后,用胶头滴管从蒸馏罐中吸取少量柿子汁,并将其滴入到铬酐的硫酸水溶液中,如果使清澈的铬酐的硫酸水溶液由橙色变为不透明的蓝绿色,说明柿子汁中的乙醇未完全蒸馏,需继续蒸馏,直至乙醇完全蒸馏出去。

[0014] 本发明的有益效果:

1. 柿子中富含的单宁为水溶性单宁,易溶于水和酒精等,并且单宁容易和蛋白中氨基酸的氨基端结合,使蛋白质变性凝固沉淀。本发明中的制备工艺通过对柿子果肉预处理,通过添加乙醇可以萃取出柿子中的单宁,进而加入大豆粉,大豆粉中富含水溶性蛋白质,单宁和水溶性蛋白质进行反应生成沉淀物,从而有效的对单宁进行了去除,改善了柿子的苦涩的口感。

[0015] 2. 本发明制备的香蜜果采用天然纯果汁进行发酵,无任何食品添加剂,也不进行酒精勾兑,酒精度数低,口感清爽,口味甘甜,男女均可使用。

[0016] 3. 采用超滤法对果汁进行澄清处理,可最大限度保留VC等热敏、风味物质,同时速度快、时间短、可以减少生产成本;并且超滤还具有杀菌效果。

[0017] 4. 采用交联聚乙烯吡咯烷酮对原酒进行澄清,可以有效的提高原酒的透光率,还能提升果酒的芳香味,并且澄清效果比其他的澄清剂效果好。

[0018] 5. 本发明制得的保健果酒通过添加的各味中草药互相配伍,协同增效,能有效的提高人体免疫力,并且具有美容养颜、祛瘀止痛、舒筋活络、清热解毒等功效。

[0019] 具体实施方式:

1. 实施例1,一种保健果酒,采用以下步骤加以酿制:

1)水果原料预处理:

①柿子:洗净、去皮取果肉,将取出的柿子果肉放入压榨机中搅拌成泥浆状,再将泥糊状的果肉置于干燥的铁锅中,加入足以浸没果肉的95%乙醇,密封加热,温度控制在56℃,时间为6小时,加热过后,打开锅盖,加入一定量的大豆粉,其添加量为柿子果肉量的0.75%,充分搅拌30分钟后,用滤布进行过滤,得到柿子汁,再将柿子汁放入蒸馏罐中,在78℃的条件下,蒸馏分离出其所含的乙醇。蒸馏结束后,用胶头滴管从蒸馏罐中吸取少量柿子汁,并将其滴入到铬酐的硫酸水溶液中,如果使清澈的铬酐的硫酸水溶液由橙色变为不透明的蓝绿色,说明柿子汁中的乙醇未完全蒸馏,需继续蒸馏,直至乙醇完全蒸馏出去;

②香蜜果洗净、剥皮取果肉、破碎;

③荸荠洗净、去皮取果肉、破碎、放入清水中浸泡35分钟;

④柠檬放在盐水中浸泡20分钟、洗净、去皮取果肉、破碎;

⑤中草药原料预处理:将路路通、刘寄奴、桑枝,各味中草药洗净之后放入清水中浸泡10小时,之后取出置于烘干箱内烘干,切碎,备用。

[0020] 2)混合溶液制备:将预处理好的香蜜果果肉、荸荠果肉、柠檬果肉分别放入双螺旋压榨机中进行榨汁,分别制得香蜜果果汁、荸荠果汁、柠檬汁,取50公斤柿子汁、40公斤香蜜果果汁、25公斤荸荠果汁、10公斤柠檬果汁混合制得混合溶液A;处理好的中药材投入夹层锅内进行熬煮,大火煮沸后,再用文火煎煮2小时,过滤得滤液B和滤渣,对滤渣进行2次煎煮、过滤得滤液C,再将滤液B和滤液C混合得中药混合液D,取4.5公斤的中药混合液与混合溶液A充分混合即可制得混合溶液E;

3)超滤:采用截留分子量为10000的中合纤维超滤膜组件对混合溶液E进行澄清处理,温度设定为32℃,操作压力为1.25atm,使进料速度保持在5/min。超滤过后对混合溶液进行脱气处理。

[0021] 4)糖度调节:在过滤后的混合溶液内加入糖浆,搅拌使混合均匀,使果汁糖度调节至19%,制得发酵醪;

5)主发酵:将发酵发醪投入到卧式旋转罐中进行主发酵,发酵醪中加入31.25g的安琪活性干酵母(酵母在加入前要在35℃的淡糖水中活化30min),罐中填满SO₂,温度设定为26℃,当发酵醪液面泡沫下沉后,液面开始澄清,主发酵结束,主发酵时间一般在12天。

[0022] 6)后发酵:先用离心法分离主发酵的酒脚沉淀,分离出上清酒液,向旋转罐内补添SO₂再进行后发酵,发酵温度设定为22℃,经12天后发酵结束,分离酒脚;

7)陈酿:将发酵后的原酒置于消毒的木质酒桶内,使原酒填满酒桶,密封,陈酿温度设定在10℃,陈酿100天;

8)澄清:将陈酿后的原酒先用7.5g的交联聚乙烯吡咯烷酮进行澄清,再用硅藻土过滤机分离陈酿后的酒脚;

9)灭菌装罐。

[0023] 1. 实施例2,一种保健果酒,采用以下步骤加以酿制:

1)水果原料预处理:

①柿子:洗净、去皮取果肉,将取出的柿子果肉放入压榨机中搅拌成泥浆状,再将泥糊状的果肉置于干燥的铁锅中,加入足以浸没果肉的95%乙醇,密封加热,温度控制在56℃,时间为6小时,加热过后,打开锅盖,加入一定量的大豆粉,其添加量为柿子果肉量的0.8%,充分搅拌30分钟后,用滤布进行过滤,得到柿子汁,再将柿子汁放入蒸馏罐中,在78℃的条件下,蒸馏分离出其所含的乙醇。蒸馏结束后,用胶头滴管从蒸馏罐中吸取少量柿子汁,并将其滴入到铬酐的硫酸水溶液中,如果使清澈的铬酐的硫酸水溶液由橙色变为不透明的蓝绿色,说明柿子汁中的乙醇未完全蒸馏,需继续蒸馏,直至乙醇完全蒸馏出去;

②香蜜果洗净、剥皮取果肉、破碎;

③荸荠洗净、去皮取果肉、破碎、放入清水中浸泡35分钟;

④柠檬放在盐水中浸泡20分钟、洗净、去皮取果肉、破碎;

⑤中草药原料预处理:将路路通、刘寄奴、桑枝,白芥子、胆星各味中草药洗净之后放入清水中浸泡10小时,之后取出置于烘干箱内烘干,切碎,备用;

2)混合溶液制备:将预处理好的香蜜果果肉、荸荠果肉、柠檬果肉分别放入双螺旋压榨机中进行榨汁,分别制得香蜜果果汁、荸荠果汁、柠檬汁,取60公斤柿子汁、40公斤香蜜果果汁、25公斤荸荠果汁、13公斤柠檬果汁混合制得混合溶液A;处理好的中药材投入夹层锅内进行熬煮,大火煮沸后,再用文火煎煮2小时,过滤得滤液B和滤渣,对滤渣进行2次煎煮、过

滤得滤液C,再将滤液B和滤液C混合得中药混合液D,取5公斤的中药混合液与混合溶液A充分混合即可制得混合溶液E;

3)超滤:采用截留分子量为10000的中合纤维超滤膜组件对混合溶液E进行澄清处理,温度设定为32℃,操作压力为1.25atm,使进料速度保持在5/min。超滤过后对混合溶液进行脱气处理;

4)糖度调节:在过滤后的混合溶液内加入糖浆,搅拌使混合均匀,使果汁糖度调节至19%,制得发酵醪;

5)主发酵:将发酵发醪投入到卧式旋转罐中进行主发酵,发酵醪中加入34.5g的安琪活性干酵母(酵母在加入前要在35℃的淡糖水中活化30min),罐中填满SO₂,温度设定为26℃,当发酵醪液面泡沫下沉后,液面开始澄清,主发酵结束,主发酵时间一般在12天。

[0024] 6)后发酵:先用离心法分离主发酵的酒脚沉淀,分离出上清酒液,向旋转罐内补添SO₂再进行后发酵,发酵温度设定为22℃,经12天后发酵结束,分离酒脚;

7)陈酿:将发酵后的原酒置于消毒的木质酒桶内,使原酒填满酒桶,密封,陈酿温度设定在10-12℃,陈酿110天;

8)澄清:将陈酿后的原酒先用9.66g的交联聚乙烯吡咯烷酮进行澄清,再用硅藻土过滤器分离陈酿后的酒脚;

9)灭菌装罐。

[0025] 实施例2中添加了2味中草药:白芥子和胆星。

[0026] 白芥子:别名辣菜子,为一年或二年生植物白芥的干燥成熟种子,十字花科。其性味,无臭,味辛、辣。功能主治:温肺豁痰利气,散结通络止痛。化痰逐饮;散结消肿。主咳喘痰多;胸满胁痛;肢体麻木;关节肿痛;湿痰流注;阴疽肿毒。治乳痈、乳癌、乳腺疼痛、结核、痰饮咳喘,胸胁胀满疼痛,反胃呕吐,中风不语,肢体痹痛麻木,脚气,阴疽,肿毒,跌打肿痛。

[0027] 胆星:为制天南星细粉与牛、羊或猪胆汁拌制,或生天南星细粉与牛、羊或猪胆汁经发酵而制成的加工品。其味苦、微辛,性凉。归肝、胆、肺经。功能主治:清火化痰,熄风定惊。用于中风,惊风,癫痫,头痛,眩晕,喘嗽。

[0028] 实施例2中添加的两味中药材:白芥子、胆星,白芥子辛温气锐,性善走散,能搜胸膈经络之痰,善行皮里膜外之痰,风痰气滞或痰阻经络肢体疼痛之症皆可取效;胆星苦温辛烈,走窜燥湿作用很强,对中风痰壅风痰引起的麻痹、口眼歪斜,破伤风引起的项强口噤等皆有一定的作用;通过互相配伍,从而使本发明具有祛痰、祛燥湿的功效。

[0029] 1. 实施例3,一种保健果酒,采用以下步骤加以酿制:

①柿子:洗净、去皮取果肉,将取出的柿子果肉放入压榨机中搅拌成泥浆状,再将泥糊状的果肉置于干燥的铁锅中,加入足以浸没果肉的95%乙醇,密封加热,温度控制在58℃,时间为6小时,加热过后,打开锅盖,加入一定量的大豆粉,其添加量为柿子果肉量的0.85%,充分搅拌30分钟后,用滤布进行过滤,得到柿子汁,再将柿子汁放入蒸馏罐中,在78℃的条件下,蒸馏分离出其所含的乙醇。蒸馏结束后,用胶头滴管从蒸馏罐中吸取少量柿子汁,并将其滴入到铬酐的硫酸水溶液中,如果使清澈的铬酐的硫酸水溶液由橙色变为不透明的蓝绿色,说明柿子汁中的乙醇未完全蒸馏,需继续蒸馏,直至乙醇完全蒸馏出去;

②香蜜果洗净、剥皮取果肉、破碎;

③荸荠洗净、去皮取果肉、破碎、放入清水中浸泡35分钟;

④柠檬放在盐水中浸泡20分钟、洗净、去皮取果肉、破碎；

⑤中草药原料预处理：将路路通、刘寄奴、桑枝、白芥子、胆星、姜黄、川芎各味中草药洗净之后放入清水中浸泡10小时，之后取出置于烘干箱内烘干，切碎，备用；

2)混合溶液制备：将预处理好的香蜜果果肉、荸荠果肉、柠檬果肉分别放入双螺旋压榨机中进行榨汁，分别制得香蜜果果汁、荸荠果汁、柠檬汁，取65公斤柿子汁、45公斤香蜜果果汁、25公斤荸荠果汁、11公斤柠檬果汁混合制得混合溶液A；处理好的中药材投入夹层锅内进行熬煮，大火煮沸后，再用文火煎煮2小时，过滤得滤液B和滤渣，对滤渣进行2次煎煮、过滤得滤液C，再将滤液B和滤液C混合得中药混合液D，取4.8公斤的中药混合液与混合溶液A充分混合即可制得混合溶液E；

3)超滤：采用截留分子量为10000的中合纤维超滤膜组件对混合溶液E进行澄清处理，温度设定为32℃，操作压力为1.25atm，使进料速度保持在5/min。超滤过后对混合溶液进行脱气处理；

4)糖度调节：在过滤后的混合溶液内加入糖浆，搅拌使混合均匀，使果汁糖度调节至19%，制得发酵醪；

5)主发酵：将发酵醪投入到卧式旋转罐中进行主发酵，发酵醪中加入37.7g的安琪活性干酵母(酵母在加入前要在35℃的淡糖水中活化30min)，罐中填满SO₂，温度设定为26℃，当发酵醪液面泡沫下沉后，液面开始澄清，主发酵结束，主发酵时间一般在12天；

6)后发酵：先用离心法分离主发酵的酒脚沉淀，分离出上清酒液，向旋转罐内补添SO₂再进行后发酵，发酵温度设定为22℃，经12天后发酵结束，分离酒脚；

7)陈酿：将发酵后的原酒置于消毒的木质酒桶内，使原酒填满酒桶，密封，陈酿温度设定在10-12℃，陈酿110天；

8)澄清：将陈酿后的原酒先用10.56g的交联聚乙烯吡咯烷酮进行澄清，再用硅藻土过滤机分离陈酿后的酒脚；

9)灭菌装罐。

[0030] 实施例3中添加了两味中草药：姜黄和川芎。

[0031] 姜黄：又名：郁金、宝鼎香、毫命、黄姜等。为姜黄芭蕉目，姜科、姜黄属多年生草本植物。其味辛、苦，性温。入脾、肝经。功能主治：破血，行气，通经，止痛。治心腹痞满胀痛，臂痛，症瘕，妇女血瘀经闭，产后瘀停腹痛，跌扑损伤，痈肿。

[0032] 川芎：伞形科草本植物，其味辛微甘，气温。入肝、胆经。功能主治：行气开郁，祛风燥湿，活血止痛。治风冷头痛眩晕，胁痛腹疼，寒痹筋挛，经闭，难产，产后瘀阻块痛，痈疽疮疡。用于月经不调，经闭痛经，瘕腹痛，胸胁刺痛，跌扑肿痛，头痛，风湿痹痛。

[0033] 实施例3中添加的两味中药材：姜黄、川芎，姜黄辛苦而温，外散风寒，内行气血，有活血通经，行气止痛，祛风疗痹之效，以其辛散横行，对上肢之疼痛尤为专长；川芎辛温而窜，能上行巅顶，下达血海，旁通四肢，外至皮毛，为活血行气之良药。通过互相配伍，使本发明具有活血、化瘀、止痛等功效。

[0034] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行了描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0035] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。