



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108102854 A

(43)申请公布日 2018.06.01

(21)申请号 201810170976.1

(22)申请日 2018.03.01

(71)申请人 浙江开点电子商务有限公司

地址 312500 浙江省绍兴市新昌县回山镇
进镇路1号

(72)发明人 张玉峰

(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)

权利要求书2页 说明书10页

(54)发明名称

一种酒曲和由酒曲制备得到的金樱子黄酒

(57)摘要

本发明提供一种酒曲、应用所述酒曲得到的金樱子黄酒。本发明提供的酒曲,以大米、小麦和豌豆为主要原料,加入2.8-3.2wt%的辣蓼草和艾叶,各原料为微生物的生长提供了丰富的营养物质和生长的条件,使得微生物能够在曲坯的表面以及内部生长,在制备的过程中通过调配温度和时间,得到的酒曲糖化力和发酵力适中。本发明利用上述酒曲,以金樱子、糯米和小麦为原料制备黄酒,在酿造过程中,通过控制湿度和时间,微生物能够与原料充分接触,在第一次密封发酵的过程中,通过搅拌给微生物供氧,提高发酵程度,本发明的方法得到的金樱子黄酒,避免了蒸馏造成的金樱子营养成分的流失,得到的金樱子黄酒清亮透明有光泽,口感纯正,营养丰富。

1. 一种酒曲,其特征在于,所述酒曲由包括以下步骤制备得到:

(1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡,然后粉碎成粉,过筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为4.5-5.5:2.8-3.2:1.8-2.2;

(2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)中得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为2.8-3.2wt%,陈曲粉的含量为1.8-2.2wt%,水分的含量为58-63wt%;

(3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的75-80wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为41-50%;

(4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,得到所述酒曲。

2. 根据权利要求1所述的酒曲,其特征在于,步骤(1)中,所述浸泡的时间为3-6h。

3. 根据权利要求1所述的酒曲,其特征在于,步骤(1)中所述第一混合粉的粒径为180-300目。

4. 根据权利要求1所述的酒曲,其特征在于,步骤(2)中,所述辣蓼草粉与所述艾叶粉的重量比为1:1-1.2。

5. 根据权利要求1所述的酒曲,其特征在于,步骤(4)中,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为15-20℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置36-37h,控制品温的温度保持在38-39℃,然后进行晾霉2-3天,每天翻曲1-2次,然后进行干燥,得到所述酒曲。

6. 根据权利要求5所述的酒曲,其特征在于,步骤(4)中所述干燥的步骤为:经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在36-38℃干燥4-5天,每1-2天翻曲1次;然后继续升温至45-47℃保温7-8天,每天翻曲1-2次,然后降温至28-33℃,保温3-5天,最后保持品温为28-30℃至曲坯中的水分含量为5-12%。

7. 一种金樱子黄酒,其特征在于,由包括以下步骤制备得到:

(1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8-1.2:1.4-1.6:0.6-0.9;

(2) 向步骤(1)中得到的熟制原料中加入权利要求1-6任一所述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2-3:20,静置12-24h然后加水,所述酒曲与熟制原料重量总和与水的重量比为1:1-1.2,得到第一次发酵液;

(3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在20-25℃密封发酵20-40天,每5-7天搅拌一次,每次搅拌3-5min;

(4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20-25℃密封发酵3-12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

8. 根据权利要求7所述的金樱子黄酒,其特征在于,还包括以下步骤:

(5) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8-1.2:1.4-1.6:0.6-0.9;

(6) 向步骤(5)中得到的熟制原料中加入权利要求1-6任一所述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2-3:20,静置12-24h然后加步骤(4)得到的金樱子黄酒,所述酒曲与熟制原料重量总和与步骤(4)得到的金樱子黄酒的重量比为1:1-1.2,得到第一次发酵液;

(7) 将步骤(6)中得到的第一次发酵液在20-25℃密封发酵20-40天,每5-7天搅拌一次,

每次搅拌3-5min;

(8) 将步骤(7)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20-25℃密封发酵3-12个月,过滤,得到优质金樱子黄酒。

9. 一种金樱子黄酒,其特征在于,由包括以下步骤制备得到:

(1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8-1.2:1.4-1.6:0.6-0.9;

(2) 向步骤(1)中得到的熟制原料中加入权利要求1-6任一所述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2-3:20,静置12-24h然后加入52度以上的纯粮白酒,所述纯粮白酒由糯米和小麦酿造得到,所述酒曲与熟制原料重量总和与所述纯粮白酒的重量比为1:1-1.2,得到第一次发酵液;

(3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在20-25℃密封发酵20-40天,每5-7天搅拌一次,每次搅拌3-5min;

(4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20-25℃密封发酵3-12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

10. 根据权利要求9所述的金樱子黄酒,其特征在于,步骤(1)中,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1:1.5:0.8。

一种酒曲和由酒曲制备得到的金樱子黄酒

技术领域

[0001] 本发明属于酿酒领域,具体涉及一种酒曲和由酒曲制备得到的金樱子黄酒。

背景技术

[0002] 酒曲酿酒是中国酿酒的精华所在。酒曲一般以稻米、大小麦、高粱等谷物为原料,通过蒸煮使谷物淀粉糊化,再利用曲霉、酵母的代谢作用制曲。寻根溯源,制曲酿酒的技术早在我国商代已经出现,古人发现利用酒曲酿酒能够大大提高酿酒的效率,这主要是因为酒曲上有大量微生物以及微生物所分泌的酶类,酶具有生物催化作用,可大大加快谷物中淀粉、蛋白质等转化为糖、氨基酸的速度。根据原料与工艺的不同,酒曲分为大曲、小曲和红曲。其中大曲是由大麦、小麦、豌豆等为原料,经过粉碎,加水混捏,压成曲醅,形似砖块,大小不等,让自然界各种微生物在上面生长而制成。大曲酒用的糖化、发酵剂在制造过程中依靠自然界带入的各种野生菌,在淀粉质原料中进行富集、扩大培养,并保藏了各种酿酒用的有益微生物,再经过风干、贮藏,即成为成品大曲,目前大曲质量参差不齐,很多大曲存在:有异味,皮厚生心,糖化力低,发酵力低等问题。

[0003] 因此急需一种质量稳定,曲香纯正,气味浓郁,糖化力和发酵力适中的大曲用于制备黄酒。而目前市场上的金樱子黄酒多为高度白酒浸泡萃取而来,或者是金樱子经过发酵和蒸馏等工艺制备得到,得到的金樱子黄酒酒精度高,大部分营养程度流失,无法被人体吸收。

发明内容

[0004] 为了解决大曲存在的以上问题,本发明提供一种酒曲,所述酒曲曲香纯正,气味浓郁,糖化力和发酵力适中,水分含量低。并且本发明还提供一种利用上述酒曲制作的金樱子黄酒,得到的金樱子黄酒,极大程度保留了金樱子的各种营养成分,口感醇厚。

[0005] 本发明的目的是提供一种酒曲。

[0006] 本发明的另一目的是提供一种利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒。

[0007] 根据本发明具体实施方式的酒曲,所述酒曲由包括以下步骤制备得到:(1)取大米、小麦和豌豆,进行浸泡,然后粉碎成粉,过筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为4.5-5.5:2.8-3.2:1.8-2.2;

[0008] (2)取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为2.8-3.2wt%,陈曲粉的含量为1.8-2.2wt%,水分的含量为58-63wt%;

[0009] (3)取步骤(2)中得到的第二混合粉中的75-80wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为41-50%;

[0010] (4)将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,得到所述酒曲。

[0011] 优选地,步骤(1)中,所述浸泡的时间为3-6h。经过3-6h的浸泡,原料中吸收一部分的水分,为后续的发酵过程做准备,而浸泡时间过长或者过短都会影响后续发酵过程的进

行,浸泡时间过长,原料吸收过多,而浸泡时间过短,原料吸收的水分过低,这样都不利于制坯。

[0012] 优选地,步骤(1)中所述第一混合粉的粒径为180-300目。原料的粒径是酒曲发酵过程中重要的影响因素之一,经过本发明人研究发现,当原料的粒径在180-300目时,在酒曲的制备过程中,霉菌在接入之后,原料能够为霉菌均匀持续不断地提供营养物质,霉菌能够得到良好的生长,得到的酒曲发酵力高。

[0013] 优选地,步骤(2)中,所述辣蓼草粉与所述艾叶粉的重量比为1:1-1.2。辣蓼草中含有黄酮类以及萜类物质,这些物质具有抗菌、抗病毒、抗炎、抗氧化、止血、镇痛等作用,辣蓼草能够为微生物的生长提供生长素,对酒曲起着疏松的作用,提高透气性能,使得霉菌和酵母菌等微生物不仅在表面,而且在内部均能够较好的生长繁殖,大大提高酒曲的质量。而艾叶具有特殊的香味,本发明采用的艾叶为野生的香艾叶,香味浓郁,同时艾叶具有温经、祛湿、止渴、抗过敏的作用,将艾叶用于制作酒曲能够为酒曲增加特殊的香味,同时提高酿造酒的营养价值。经过本发明人研究发现当辣蓼草与艾叶的重量比在1:1-1.2时,得到的酒曲出酒率高,且黄酒香味芬芳,无杂味。

[0014] 优选地,步骤(4)中,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为15-20℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置36-37h,控制品温的温度保持在38-39℃,然后进行晾霉2-3天,每天翻曲1-2次,然后进行干燥,得到所述酒曲。曲坯在发酵过程中温度的控制非常关键,当温度过高或过低都影响最终酒曲的质量,经本发明人研究发现,保持曲坯发酵室温度为15-20℃,然后放入曲坯,曲坯开始发酵,在发酵的过程中,微生物呼吸作用会产生一定的热量,曲坯发酵室的温度会不断的提高,而温度过高会影响微生物的生长,因此在此过程中,进行控温,让微生物保持良好的生长趋势。

[0015] 优选地,步骤(4)中所述干燥的步骤为:经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在36-38℃干燥4-5天,每1-2天翻曲1次;然后继续升温至45-47℃保温7-8天,每天翻曲1-2次,然后降温至28-33℃,保温3-5天,最后保持品温为28-30℃至曲坯中的水分含量为5-12%。酒曲在制备过程中,干燥的过程中温度和时间的控制也非常的的关键,在晾霉之后,酒曲中仍还有很多水分,为了得到优质的酒曲,要进行干燥,由于酒曲中含有大量的微生物,在干燥过程中,温度过高则会破会微生物的活性,影响酒曲的质量,经过本发明人研究发现,在干燥的过程中,先用文火带走其中的部分水分,在此过程中进行翻曲,翻曲能够控制温度和水分,保证霉菌的进一步生长,然后升温,最后将曲坯中的水分控制在5-12%。

[0016] 根据本发明具体实施方式的金樱子黄酒,由包括以下步骤制备得到:

[0017] (1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8-1.2:1.4-1.6:0.6-0.9;

[0018] (2) 向步骤(1)中得到的熟制原料中加入权利要求1-6任一所述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2-3:20,静置12-24h然后加水,所述酒曲与熟制原料重量总和与水的重量比为1:1-1.2,得到第一次发酵液;

[0019] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在20-25℃密封发酵20-40天,每5-7天搅拌一次,每次搅拌3-5min;

[0020] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20-25℃密封发酵3-12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

[0021] 优选地,还包括以下步骤:

[0022] (5) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8-1.2:1.4-1.6:0.6-0.9;

[0023] (6) 向步骤(5)中得到的熟制原料中加入上述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2-3:20,静置12-24h然后加步骤(4)得到的金樱子黄酒,所述酒曲与熟制原料重量总和与步骤(4)得到的金樱子黄酒的重量比为1:1-1.2,得到第二次发酵液;

[0024] (7) 将步骤(6)中得到的第二次发酵液在20-25℃密封发酵20-40天,每5-7天搅拌一次,每次搅拌3-5min;

[0025] (8) 将步骤(7)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20-25℃密封发酵3-12个月,过滤,得到优质金樱子黄酒。

[0026] 在制备金樱子黄酒的过程中,采用多次发酵的方法,在制备第二次发酵液的过程中加入利用本发明的方法制备的黄酒,由于黄酒中本身含有较多的微生物,促进了糖化力和发酵力,提高了黄酒的出酒率和黄酒的品质。

[0027] 根据本发明具体实施方式的金樱子黄酒,由包括以下步骤制备得到:

[0028] (1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8-1.2:1.4-1.6:0.6-0.9;

[0029] (2) 向步骤(1)中得到的熟制原料中加入上述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2-3:20,静置12-24h然后加入52度以上的纯粮白酒,所述纯粮白酒由糯米和小麦酿造得到,所述酒曲与熟制原料重量总和与所述纯粮白酒的重量比为1:1-1.2,得到第一次发酵液;

[0030] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在20-25℃密封发酵20-40天,每5-7天搅拌一次,每次搅拌3-5min;

[0031] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20-25℃密封发酵3-12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

[0032] 本发明提供的金樱子黄酒在制备过程中,先将金樱子蒸熟,金樱子质硬,首先进行蒸熟之后再与糯米小麦进行蒸制,原料能够充分熟制;在酿造过程中通过加入本发明的酒曲和由糯米和小麦酿造得到的纯粮白酒,进行发酵,纯粮白酒中具有多种微生物能够促进发酵的进行,并且本发明通过控制原料的比例以及温度和时间,原料能够得到充分的发酵,金樱子中的营养成分充分转化,并且避免了金樱子中的营养的流失,得到的金樱子黄酒清亮透明,有光泽,口感纯正,富含氨基酸,营养丰富,酒精度适中,适宜饮用。

[0033] 优选地,步骤(1)中,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1:1.5:0.8。原料的比例影响金樱子黄酒最终的口感,经过本发明人长久的研究发现,当金樱子、糯米与小麦的重量比为1:1.5:0.8时,酿造得到的金樱子黄酒,金樱子的香味更浓郁,酒精度适中,口感更加纯正。

[0034] 本发明的有益效果为:

[0035] 本发明提供一种酒曲,以及应用所述酒曲得到的金樱子黄酒。本发明提供的酒曲,以大米、小麦和豌豆为主要的原料,在制备过程中,加入2.8-3.2wt%的辣蓼草和艾叶,各原料为微生物的生长提供了丰富的营养物质和生长的条件,使得曲坯中的微生物能够在曲坯的表面以及内部生长,此外艾叶为酒曲贡献了特殊的香味和药用功效,本发明提供的酒曲

在制备的过程中通过调配温度和时间,得到的酒曲糖化力和发酵力适中。

[0036] 本发明利用上述酒曲,以金樱子、糯米和小麦为原料制备金樱子黄酒,所述酒曲的糖化力和发酵力适中,在酿造过程中,通过控制湿度和时间,微生物能够与原料充分接触,在第一次密封发酵的过程中,通过搅拌给微生物供氧,提高发酵程度,并且能够防止原料的腐烂,本发明的方法得到的金樱子黄酒,避免了蒸馏造成的金樱子营养成分的流失,得到的金樱子黄酒清亮透明,有光泽,具有浓郁的的金樱子黄酒香味,口感醇厚,并且营养丰富。

具体实施方式

[0037] 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。

[0038] 实施例1

[0039] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0040] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡3h,然后粉碎成粉,过300目筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为4.5:2.8:1.8;

[0041] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为2.8wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1.2,陈曲粉的含量为1.8wt%,水分的含量为58wt%;

[0042] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的75wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为41%;

[0043] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为15℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置36h,控制品温的温度保持在38℃,然后进行晾霉2天,每天翻曲1次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在36℃干燥4天,每1天翻曲1次,然后继续升温至45℃保温7天,每天翻曲1次,然后降温至28℃,保温5天,最后保持品温为28℃至曲坯中的水分含量为12%,得到所述酒曲。

[0044] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0045] (1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8:1.4:0.6;

[0046] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2:20,静置12h然后加水,所述酒曲与熟制原料重量总和与水的重量比为1:1,得到第一次发酵液;

[0047] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在20℃密封发酵40天,每5天搅拌一次,每次搅拌3min;

[0048] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在25℃密封发酵3个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

[0049] 实施例2

[0050] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0051] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡6h,然后粉碎成粉,过180目筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为5.5:3.2:2.2;

[0052] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为3.2wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1,陈曲粉的含量为2.2wt%,水分的含量为63wt%;

[0053] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的80wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为50%;

[0054] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为20℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置37h,控制品温的温度保持在39℃,然后进行晾霉3天,每天翻曲2次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在38℃干燥5天,每2天翻曲1次,然后继续升温至47℃保温8天,每天翻曲2次,然后降温至33℃,保温3天,最后保持品温为30℃至曲坯中的水分含量为5%,得到所述酒曲。

[0055] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0056] (1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1.2:1.6:0.9;

[0057] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为3:20,静置24h然后加水,所述酒曲与熟制原料重量总和与水的重量比为1:1.2,得到第一次发酵液;

[0058] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在25℃密封发酵20天,每7天搅拌一次,每次搅拌5min;

[0059] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20℃密封发酵12个月,过滤,得到金樱子黄酒。

[0060] 实施例3

[0061] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0062] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡6h,然后粉碎成粉,过180目筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为5.5:3.2:2.2;

[0063] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为3.2wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1,陈曲粉的含量为2.2wt%,水分的含量为63wt%;

[0064] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的80wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为50%;

[0065] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为20℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置37h,控制品温的温度保持在39℃,然后进行晾霉3天,每天翻曲2次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在38℃干燥5天,每2天翻曲1次,然后继续升温至47℃保温8天,每天翻曲2次,然后降温至33℃,保温3天,最后保持品温为30℃至曲坯中的水分含量为5%,得到所述酒曲。

[0066] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0067] (1) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1.2:1.6:0.9;

[0068] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为3:20,静置24h然后加水,所述酒曲与熟制原料重量总和与水的重量比为1:1.2,得到第一次发酵液;

[0069] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在25℃密封发酵20天,每7天搅拌一次,每次搅拌5min;

[0070] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20℃密封发酵12个月,过滤,得到金樱子黄酒;

[0071] (5) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1.2:1.6:0.9;

[0072] (6) 向步骤(5)中得到的熟制原料中加入上述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为3:20,静置24h然后加步骤(4)得到的金樱子黄酒,所述酒曲与熟制原料重量总和与步骤(4)得到的金樱子黄酒的重量比为1:1.2,得到第二次发酵液;

[0073] (7) 将步骤(6)中得到的第二次发酵液在25℃密封发酵20天,每7天搅拌一次,每次搅拌3-5min;

[0074] (8) 将步骤(7)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在25℃密封发酵3个月,过滤,得到优质金樱子黄酒。

[0075] 实施例4

[0076] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0077] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡,然后粉碎成粉,过筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为5:3:2;

[0078] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为3wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1,陈曲粉的含量为2wt%,水分的含量为60.5wt%;

[0079] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的78wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为50%;

[0080] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为18℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置37h,控制品温的温度保持在39℃,然后进行晾霉3天,每天翻曲2次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在38℃干燥5天,每2天翻曲1次,然后继续升温至47℃保温8天,每天翻曲2次,然后降温至33℃,保温3天,最后保持品温为30℃至曲坯中的水分含量为10%,得到所述酒曲。

[0081] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0082] (1) 取金樱子煮熟打碎,然后将金樱子与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1:1.5:0.8;

[0083] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为3:20,静置24h然后加水,所述酒曲与熟制原料重量总和与水的重量比为1:1,得到第一次发酵液;

[0084] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在25℃密封发酵20天,每7天搅拌一次,每次搅拌5min;

[0085] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20℃密封发酵12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒;

[0086] (5) 取金樱子打碎、蒸熟,然后与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8:1.4:0.6;

[0087] (6) 向步骤(5)中得到的熟制原料中加入上所述的酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2:20,静置12h然后加步骤(4)得到的金樱子黄酒,所述酒曲与熟制原料重量总和与步骤(4)得到的金樱子黄酒的重量比为1:1,得到第二次发酵液;

[0088] (7) 将步骤(6)中得到的第二次发酵液在20℃密封发酵40天,每5天搅拌一次,每次搅拌5min;

[0089] (8) 将步骤(7)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20℃密封发酵12个月,过滤,得到优质金樱子黄酒。

[0090] 实施例5

[0091] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0092] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡,然后粉碎成粉,过筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为5:3:2;

[0093] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为3wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1,陈曲粉的含量为2wt%,水分的含量为60.5wt%;

[0094] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的78wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为50%;

[0095] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为18℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置37h,控制品温的温度保持在39℃,然后进行晾霉3天,每天翻曲2次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在38℃干燥5天,每2天翻曲1次,然后继续升温至47℃保温8天,每天翻曲2次,然后降温至33℃,保温3天,最后保持品温为30℃至曲坯中的水分含量为10%,得到所述酒曲。

[0096] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0097] (1) 取金樱子煮熟打碎,然后将金樱子与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为0.8:1.4:0.6;

[0098] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为3:20,静置24h然后加52度的纯粮白酒,所述纯粮白酒由糯米和小米酿造得到,所述酒曲与熟制原料重量总和与所述纯粮白酒的重量比为1:1,得到第一次发酵液;

[0099] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在25℃密封发酵20天,每7天搅拌一次,每次搅拌5min;

[0100] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20℃密封发酵12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

[0101] 实施例6

[0102] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0103] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡,然后粉碎成粉,过筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为5:3:2;

[0104] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为3wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1,陈曲粉的含量为2wt%,水分的含量为60.5wt%;

[0105] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的78wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为50%;

[0106] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为18℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置37h,控制品温的温度保持在39℃,然后进行晾霉3天,每天翻曲2次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在38℃干燥5天,每2天翻曲1次,然后继续升温至47℃保温8天,每天翻曲2次,然后降温至33℃,保温3天,最后保持品温为30℃至曲坯中的水分含量为10%,得到所述酒曲。

[0107] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0108] (1) 取金樱子煮熟打碎,然后将金樱子与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1.2:1.6:0.9;

[0109] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为3:20,静置24h然后加52度的纯粮白酒,所述纯粮白酒由糯米和小米酿造得到,所述酒曲与熟制原料重量总和与所述纯粮白酒的重量比为1:1,得到第一次发酵液;

[0110] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在25℃密封发酵20天,每7天搅拌一次,每次搅拌5min;

[0111] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在20℃密封发酵12个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

[0112] 实施例7

[0113] 一种酒曲,由包括以下步骤制备得到:

[0114] (1) 取大米、小麦和豌豆,进行浸泡,然后粉碎成粉,过筛,得到第一混合粉,其中大米、小麦和豌豆的重量比为5:3:2;

[0115] (2) 取辣蓼草粉、艾叶粉、陈曲粉和水加入到步骤(1)得到的第一混合粉中,混合均匀,得到第二混合粉,所述第二混合粉中辣蓼草粉和艾叶粉的总含量为3wt%,所述辣蓼草与艾叶粉的重量比为1:1,陈曲粉的含量为2wt%,水分的含量为60.5wt%;

[0116] (3) 取步骤(2)中得到的第二混合粉中的78wt%,制成酒坯,然后将剩余的第二混合粉中裹在所述酒坯外,得到曲坯,所述曲坯中的含水量为50%;

[0117] (4) 将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室内进行发酵处理,所述发酵处理的步骤为:保持曲坯发酵室温度为18℃,然后将步骤(3)得到的曲坯放置在曲坯发酵室,静置37h,控制品温的温度保持在39℃,然后进行晾霉3天,每天翻曲2次,经过晾霉之后,对曲坯进行文火加热保持品温在38℃干燥5天,每2天翻曲1次,然后继续升温至47℃保温8天,每天翻曲2次,然后降温至33℃,保温3天,最后保持品温为30℃至曲坯中的水分含量为10%,得到所述酒曲。

[0118] 利用上述酒曲制备得到的金樱子黄酒,具体地,由包括以下步骤制备得到:

[0119] (1) 取金樱子煮熟打碎,然后将金樱子与糯米、小麦混合均匀,蒸熟,冷却,得到熟制原料,所述金樱子、糯米和小麦的重量比为1:1.5:0.8;

[0120] (2) 向步骤(1)得到的熟制原料中加入上述酒曲,所述酒曲与所述熟制原料的重量比为2:20,静置12h然后加56度的纯粮白酒,所述纯粮白酒由糯米和小米酿造得到,所述酒曲与熟制原料重量总和与上述纯粮白酒的重量比为1:1.2,得到第一次发酵液;

[0121] (3) 将步骤(2)中得到的第一次发酵液在20℃密封发酵40天,每5天搅拌一次,每次搅拌3min;

[0122] (4) 将步骤(3)的上清液和沉淀分离,然后将上清液密封在25℃密封发酵3个月,过滤,得到所述金樱子黄酒。

[0123] 试验例

[0124] 根据GB/T 13662-2000测定实施例2得到的金樱子黄酒、实施例4得到的优质金樱子黄酒和实施例7得到的金樱子黄酒,其中感觉评价结果见表1,总糖和酒精度等检测结果见表2。

[0125] 表1感觉评价结果

项目	实施例 2	实施例 4	实施例 7
外观	橙黄色, 清亮透明	橙黄色, 清亮透明, 有光泽	橙黄色, 清亮透明, 有光泽
香味	具有黄酒特有的醇香	具有黄酒特有的浓郁醇香, 无异香	具有黄酒特有的浓郁醇香, 无异香
口感	鲜甜、醇正, 无异味	鲜甜、醇厚, 无异味	鲜甜、醇厚, 无异味

[0127] 表2金樱子黄酒的检测结果

项目	标准			实施例 2	实施例 4	实施例 7
	优级	一级	二级			
总糖 (以葡萄糖计), g/L	40.1-100			55	65	64

[0129]	非糖固形物, g/L	≥27.5	≥23.0	≥18.5	27.2	28.3	28.3
	酒精度(20°C), %	≥8.0			12.3	15.5	15.3
	氨基酸态氮, g/L	≥0.50	≥0.50	≥0.40	1.2	1.7	1.6
	pH	3.5-4.5			3.7	3.8	3.9

[0130] 从表1和表2的结果可以看出,本发明实施例2、4和7得到的优质金樱子黄酒的总糖含量为分别为55g/L,65g/L和64g/L,酒精度分别为12.3%,15.5%和15.3%,本发明提供的金樱子黄酒的酒精度适中,适宜饮用,这也说明本发明提供的酒曲糖化力和发酵力适中;利用本发明提供的酒曲配合本发明提供的金樱子黄酒的酿造方法得到的金樱子黄酒清亮透明,有光泽,具有浓郁的的金樱子黄酒香味,口感醇厚,并且营养丰富,含有较高的氨基酸。

[0131] 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。