



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108570381 A

(43)申请公布日 2018.09.25

(21)申请号 201710144169.8

(22)申请日 2017.03.07

(71)申请人 齐建辉

地址 071000 河北省保定市蠡县曲堤乡大曲堤村南环路703号

(72)发明人 齐建辉

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/12(2006.01)

C12R 1/865(2006.01)

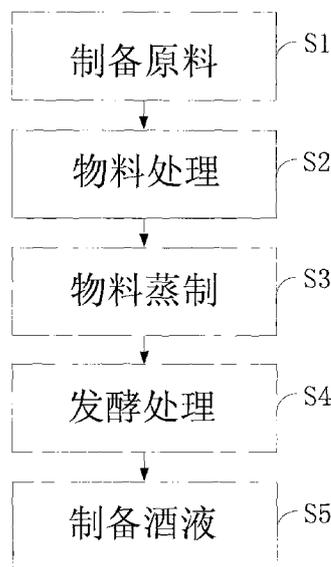
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

山药酒的制备方法

(57)摘要

一种山药酒的制备方法,包括步骤:1、制备主料、辅料以及添加剂,所述主料包括麻山药、大米,所述辅料包括枸杞、米糠、稻糠、山药豆,所述添加剂包括白酒复合功能菌、酿酒高活性干酵母、糖化酶、红糖、白酒曲、大曲;2、将麻山药切段,将大米制糊;3、对物料蒸制;4、物料发酵处理;5、制备酒液。本发明中,山药酒的制备以麻山药以及山药豆为主要原料,同时还加入了大米、米糠以及稻糠,这样制备的酒品不仅保留醇厚口感,同时在酒液中汲取了大量的山药营养成分,相比于传统的山药酒而言,本发明更符合大众口味,并且营养价值更高。本发明每天饮用,具有滋补健身、延缓衰老、益肾养颜等保健功效。



1. 一种山药酒的制备方法,其特征在于,包括:

步骤一、制备主料、辅料以及添加剂,其中,所述主料按质量份数计包括有1100-4500份的麻山药和50-200份的大米,所述辅料按质量份数计包括有10-20份的枸杞、100-450份的米糠、100-250份的稻糠、1000-1500份的山药豆,所述添加剂按质量份数计包括有0.01-0.05份的白酒复合功能菌、0.01-0.05份的酿酒高活性干酵母、0.01-0.1份的糖化酶、0.1-0.5份的红糖、0.1-0.5份的白酒曲、3-25份的大曲;

步骤二、将所述麻山药切成长度在0.5-0.6厘米的麻山药段备用,将所述大米制粉并加水搅拌静置0.5-1.5小时备用;

步骤三、将切段后的所述麻山药、静置处理后的大米粉、所述米糠、所述稻糠以及所述山药豆进行混合制成酿酒原料,对所述酿酒原料进行蒸制处理,将蒸制处理后的所述酿酒原料进行冷却备用;

步骤四、将所述添加剂采用36-40℃的温度进行调和并制成液态添加剂,将液态添加剂均匀加入到冷却后的所述酿酒原料中进行发酵;

步骤五、将发酵好的所述酿酒原料与所述辅料进行混合并对混合物料进行蒸制,提取蒸馏液并对所述蒸馏液进行静置保存。

2. 根据权利要求1所述的山药酒的制备方法,其特征在于,

在所述步骤三中,对所述酿酒原料进行蒸制处理,其蒸制时间为0.5-1.5小时。

3. 根据权利要求1所述的山药酒的制备方法,其特征在于,

在所述步骤三中,对蒸制处理后的所述酿酒原料通过粉碎机进行粉碎,将粉碎后的酿酒原料进行冷却至20-25℃。

4. 根据权利要求1所述的山药酒的制备方法,其特征在于,

在所述步骤四中,将液态添加剂均匀加入到所述酿酒原料中后,将所述酿酒原料入发酵池进行发酵,发酵时间为10-15天。

5. 根据权利要求1所述的山药酒的制备方法,其特征在于,

对发酵好的酿酒原料采用蒸锅蒸制,通过冷却器提取蒸馏液。

6. 根据权利要求1至5任一项所述的山药酒的制备方法,其特征在于,

将所述蒸馏液入酒坛,静置保存5-10天。

山药酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒技术领域,更具体地说,特别涉及一种山药酒的制备方法。

背景技术

[0002] 山药富含淀粉,淀粉为一种多糖化合物,因此,山药不仅适于食用,还能够应用到制酒工业中作为酿酒原料制成山药酒。

[0003] 目前,市场上推出的山药酒多为保健酒,在酿酒过程中生产企业往往会在酒液中添加蜂蜜、鲜花或者果蔬,用于增加山药酒的甜度。这样,山药酒虽然口感甜美,但是由于其缺乏了白酒醇厚的口感,无法满足真正好酒之人对于酒品的要求。

[0004] 另外,现有技术中所生产的山药酒,大多是以山药作为辅料直接添加到成品白酒中,通过长期浸泡使得山药中的有益化合物溶解到酒液中,通过浸泡方式制取的山药酒无法充分汲取山药中的精华。

发明内容

[0005] (一)技术问题

[0006] 综上所述,如何将山药中的有益物质充分地溶解到酒液中,用于制取高质量的山药酒,成为了本领域技术人员亟待解决的问题。

[0007] (二)技术方案

[0008] 本发明提供了一种山药酒的制备方法,该方法具体包括步骤:

[0009] S1、制备原料,制备主料、辅料以及添加剂,其中,所述主料按质量份数计包括有1100-4500份的麻山药以及50-200份的大米,所述辅料按质量份数计包括有10-20份的枸杞、100-450份的米糠、100-250份的稻糠、1000-1500份的山药豆,所述添加剂按质量份数计包括有0.01-0.05份的白酒复合功能菌、0.01-0.05份的酿酒高活性干酵母、0.01-0.1份的糖化酶、0.1-0.5份的红糖、0.1-0.5份的白酒曲、3-25份的大曲;

[0010] S2、物料处理,将所述麻山药切成长度在0.5-0.6厘米的麻山药段备用,将所述大米制粉并加水搅拌静置0.5-1.5小时备用;

[0011] S3、物料蒸制,将切段后的所述麻山药、静置处理后的大米粉、所述米糠、所述稻糠以及所述山药豆进行混合制成酿酒原料,对所述酿酒原料进行蒸制处理,将蒸制处理后的所述酿酒原料进行冷却备用;

[0012] S4、发酵处理,将所述添加剂采用36-40℃的温度进行调和并制成液态添加剂,将液态添加剂均匀加入到冷却后的所述酿酒原料中进行发酵;

[0013] S5、制备酒液,将发酵好的所述酿酒原料与所述辅料进行混合并对混合物料进行蒸制,提取蒸馏液并对所述蒸馏液进行静置保存。

[0014] 优选地,在所述步骤S3中,对所述酿酒原料进行蒸制处理,其蒸制时间为0.5-1.5小时。

[0015] 优选地,在所述步骤S3中,对蒸制处理后的所述酿酒原料通过粉碎机进行粉碎,将

粉碎后的酿酒原料进行冷却至20-25℃。

[0016] 优选地,在所述步骤S4中,将液态添加剂均匀加入到所述酿酒原料中后,将所述酿酒原料入发酵池进行发酵,发酵时间为10-15天。

[0017] 优选地,对发酵好的酿酒原料采用蒸锅蒸制,通过冷却器提取蒸馏液。

[0018] 优选地,将所述蒸馏液入酒坛,静置保存5-10天。

[0019] (三)有益效果

[0020] 在本发明中,山药酒的制备以麻山药以及山药豆为主要原料,同时还加入了大米、米糠以及稻糠,这样制备的酒品不仅保留了醇厚口感,同时在酒液中汲取了大量的山药营养成分,相比于传统的山药酒而言,本发明更符合大众口味,并且营养价值更高。本发明每天饮用,具有滋补健身、延缓衰老、益肾养颜等保健功效。

附图说明

[0021] 图1为本发明实施例中山药酒的制备方法的流程图。

具体实施方式

[0022] 下面结合附图和实施例对本发明的实施方式作进一步详细描述。以下实施例用于说明本发明,但不能用来限制本发明的范围。

[0023] 在本发明的描述中,除非另有说明,“多个”的含义是两个或两个以上;术语“上”、“下”、“左”、“右”、“内”、“外”、“前端”、“后端”、“头部”、“尾部”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本发明和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本发明的限制。此外,术语“第一”、“第二”、“第三”等仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性。

[0024] 在本发明的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“相连”、“连接”应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本发明中的具体含义。

[0025] 请参考图1,图1为本发明实施例中山药酒的制备方法的流程图。

[0026] 本发明提供了一种山药酒的制备方法,在本发明的一个具体实施方式中,该制备方法具体包括如下步骤:

[0027] 步骤一、制备主料、辅料以及添加剂。

[0028] 其中,主料按质量份数计包括有1100份的麻山药以及50份的大米;辅料按质量份数计包括有10份的枸杞、100份的米糠、100份的稻糠、1000份的山药豆;添加剂按质量份数计包括有0.01份的白酒复合功能菌、0.01份的酿酒高活性干酵母、0.01份的糖化酶、0.1份的红糖、0.1份的白酒曲、3份的大曲。

[0029] 其中,麻山药还可以采用铁棍山药代替。

[0030] 步骤二、对物料进行处理。

[0031] 将麻山药洗净晾干后,将其切成长度在0.5-0.6厘米的麻山药段备用,将大米通过石磨磨制成粉状,之后加水搅拌并将其静置0.5小时备用。在本发明中加入大米,并将其制

成大米粉参与发酵酿酒,其对于山药发酵具有促进作用。

[0032] 步骤三、对物料混合并蒸制处理。

[0033] 将切段后的麻山药、静置处理后的大米粉、米糠、稻糠以及山药豆进行混合制成酿酒原料,对酿酒原料采用蒸锅进行蒸制处理,将蒸制处理后的酿酒原料平铺到冷却平台上进行冷却备用。

[0034] 在本发明中,为了使得酿酒原料得到充分的发酵,本发明对蒸制后的酿酒原料通过粉碎装置进行粉碎,之后将粉碎后的酿酒原料平铺到冷却平台上进行冷却,直至酿酒原料温度降至20-25℃之间。

[0035] 步骤四、对酿酒原料进行发酵处理。

[0036] 在本发明中,添加剂包括有白酒复合功能菌、酿酒高活性干酵母、糖化酶、红糖、白酒曲以及大曲,将添加剂混合后添加36-40℃的温水进行调和并制成液态添加剂,将液态添加剂均匀加入到冷却后的酿酒原料中进行发酵。

[0037] 将酿酒原料平铺在冷却平台上,将液态添加剂装入到喷壶中采用人工喷洒的方式将其均匀喷洒到酿酒原料上,然后将酿酒原料转移到发酵池中进行发酵,发酵时间为10天。

[0038] 步骤五、蒸馏处理。

[0039] 将发酵好的酿酒原料与辅料进行混合并对混合物料进行蒸制,提取蒸馏液并对蒸馏液进行静置保存。

[0040] 在步骤五中,对发酵好的酿酒原料采用蒸锅蒸制,通过冷却器提取蒸馏液,并将蒸馏液入酒坛,静置保存5天。

[0041] 酒液成品静置保存的放置时间越长,酒品口感越香,入口绵甜纯正。

[0042] 在本发明提供的山药酒制备方法中,本发明的另一个具体实施方式包括有如下步骤:

[0043] 步骤一、制备主料、辅料以及添加剂。

[0044] 其中,主料按质量份数计包括有4500份的麻山药以及200份的大米;辅料按质量份数计包括有20份的枸杞、450份的米糠、250份的稻糠、1500份的山药豆;添加剂按质量份数计包括有0.05份的白酒复合功能菌、0.05份的酿酒高活性干酵母、0.1份的糖化酶、0.5份的红糖、0.5份的白酒曲以及25份的大曲。

[0045] 步骤二、对物料进行处理。

[0046] 将麻山药洗净晾晒后,将其切成长度在0.5-0.6厘米的麻山药段备用,采用石磨将大米制粉并加水搅拌静置1.5小时备用。

[0047] 步骤三、对物料混合并蒸制处理。

[0048] 将切段后的麻山药、静置处理后的大米粉、米糠、稻糠以及山药豆进行混合制成酿酒原料,对酿酒原料进行蒸制处理,将蒸制处理后的酿酒原料进行冷却备用。

[0049] 在本发明中,为了使得酿酒原料得到充分的发酵,本发明对蒸制后的酿酒原料通过粉碎装置进行粉碎,之后将粉碎后的酿酒原料平铺到冷却平台上进行冷却,直至酿酒原料温度降至20-25℃之间。

[0050] 步骤四、酿酒原料进行发酵处理。

[0051] 将添加剂采用36-40℃的温度进行调和并制成液态添加剂,将液态添加剂均匀加入到冷却后的酿酒原料中进行发酵。

[0052] 步骤五、蒸馏处理。

[0053] 将发酵好的酿酒原料与辅料进行混合并对混合物料进行蒸制,提取蒸馏液并对蒸馏液进行静置保存。

[0054] 在步骤五中,对发酵好的酿酒原料采用蒸锅蒸制,通过冷却器提取蒸馏液,并将蒸馏液入酒坛,静置保存10天。

[0055] 需要说明的是:在本发明中所使用的水为蒸馏水、去离子水或者是矿泉水。

[0056] 麻山药的营养价值非常高,其含有丰富的粘液质、淀粉、氨基酸等成分,同时还含有维生素以及微量元素。麻山药可以入药,是一种补益食材,麻山药入肺及脾胃经,其具有清肺、润肺、补脾的功效。另外,麻山药还能实脾,脾胃健则促进消化吸收。同时,麻山药对于去湿去蚀具有明显的促进效果,对于浮肿病人、妇女产后回复、儿童腹泻也有一定的治疗作用。

[0057] 山药的叶腋间常生有肾形或卵圆形的珠芽,珠芽俗称“山药豆、山药蛋”,具有食补作用。山药豆的作用与山药基本一致:可补肺益气、健脾补虚、固肾益精、益心安神、强志增智、滋润血脉、宁嗽定喘、轻身延年。

[0058] 米糠中富含各种营养素和生理活性物质,根据科学研究表明,米糠中含有许多与降低胆固醇有关的化合物,其作为原料加入到制酒工艺中,米糠中富含的有益化合物能够融入到酒液中,增加酒液的滋补功效。

[0059] 酒用酵母是指含有大量能将糖类转化为酒精的酵母等人工培养液,为了便于制酒操作的进行,本发明采用酿酒高活性干酵母。

[0060] 白酒复合功能菌是指在白酒酿造过程中促进白酒发酵及风味物质的生成的微生物种类的通称。其作用为:在白酒酿造过程中,提高液化、糖化、发酵及产酯能力,增加发酵产酯中间体底物含量。

[0061] 糖化酶的作用为:以葡萄糖作发酵培养基的各种抗生素、有机酸、氨基酸、维生素的发酵。

[0062] 在本发明中,山药酒的制备以麻山药以及山药豆为主要原料,同时还加入了大米、米糠以及稻糠,这样制备的酒品保留了醇厚口感。本发明对麻山药进行蒸制,并以麻山药为原料进行发酵,这样可以使得麻山药中的有益成分充分溶解到蒸馏的酒液中,由于酒液中汲取了大量的山药营养成分,相比于传统的山药酒而言,本发明更符合大众口味,并且营养价值更高。

[0063] 本发明每天饮用,具有滋补健身、延缓衰老、益肾养颜等保健功效。

[0064] 本发明的实施例是为了示例和描述起见而给出的,而并不是无遗漏的或者将本发明限于所公开的形式。很多修改和变化对于本领域的普通技术人员而言是显而易见的。选择和描述实施例是为了更好说明本发明的原理和实际应用,并且使本领域的普通技术人员能够理解本发明从而设计适于特定用途的带有各种修改的各种实施例。

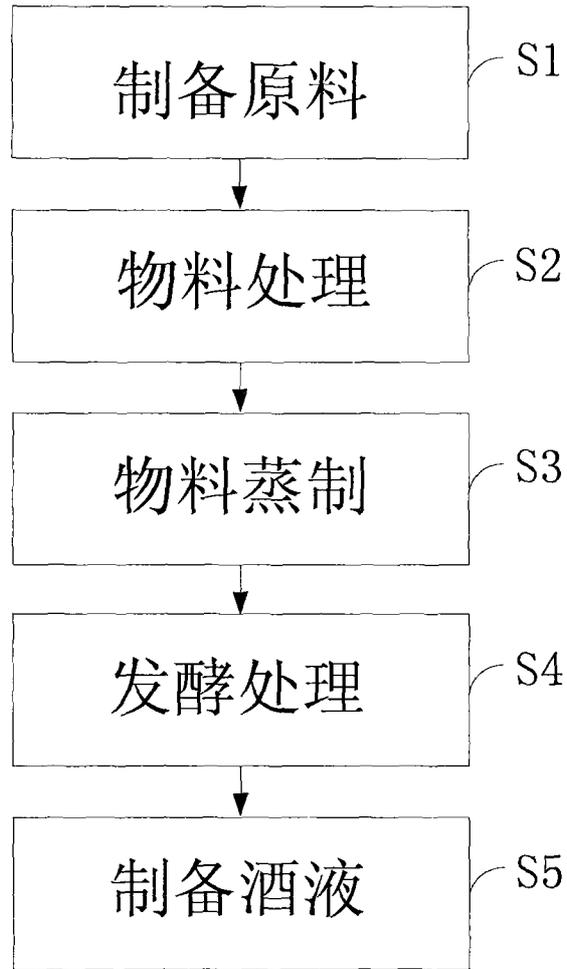


图1