



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104531418 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410806576. 7

(22) 申请日 2014. 12. 23

(71) 申请人 马鞍山市心洲葡萄专业合作社

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县江心乡
普及村自然村 25 号

(72) 发明人 孙仁贵

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

C12G 1/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种补气养血葡萄酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种补气养血葡萄酒及其制备方法,其由以下重量份的原料制成:葡萄 300-350、红枣 40-60、桑葚 30-50、红背菜 15-20、红曲粉 5-8、黑豆 30-40、扶桑花 2-4、山楂花 2-4、何首乌 2-3、地笋 3-5、鸡蛋参 2-3、当归 2-3、赤芍 2-3、花生衣 2-3、萝摩 2-3、芭蕉花 2-4、黑糖 30-50、酵母 10-12、营养添加剂 8-10。本发明制得的补气养血葡萄酒,色泽红润透亮,口感醇正丝甜,在传统的葡萄酒上,添加红枣、桑葚、黑豆等成分,丰富营养同时具有补中益气、补血养血的功效,与多种中药有益成分协同作用,强化保健功能,滋补强健身体,长期适量饮用,容颜焕发,精力充沛。

1. 一种补气养血葡萄酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

葡萄 300-350、红枣 40-60、桑葚 30-50、红背菜 15-20、红曲粉 5-8、黑豆 30-40、扶桑花 2-4、山楂花 2-4、何首乌 2-3、地笋 3-5、鸡蛋参 2-3、当归 2-3、赤芍 2-3、花生衣 2-3、萝摩 2-3、芭蕉花 2-4、黑糖 30-50、酵母 10-12、营养添加剂 8-10;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:雪蛤 6-8、蜜蜂幼虫 12-15、红石榴糖浆 16-18、可可粉 4-6、牛骨髓粉 3-5、牛肝菌 18-20、雪莲菌 4-6、牛奶 120-125、米酒 20-30、牛磺酸制剂 0.2-0.4;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将雪蛤放入清水浸泡 4-6 小时,泡发后拣杂洗净捞出,与虫龄为 48-72 小时的蜜蜂幼虫放入米酒中,隔水文火焖炖至熟透,打制成浆,得混合浆;(2)、将牛肝菌拣杂洗净,放入蒸笼蒸制熟透,取出胶磨成浆,与混合浆及雪莲菌以外的其他剩余原料混合均匀,在压力为 18-20MPa、温度为 60-65℃下均质,再在 118-122℃下杀菌 3-5 秒,冷却至 28-30℃,接入雪莲菌,恒温发酵 18-24 小时,过滤去渣,得到发酵液在 2-4℃下保存,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的补气养血葡萄酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将红枣去核,与桑葚、红背菜分别冲洗干净,沥干冷冻破碎成颗粒,加入少量米酒搅拌均匀,隔水焖炖至软稠,压滤液渣分离,滤渣与红曲粉翻炒至干,得红粉、浆汁;

(2)、将扶桑花、山楂花、何首乌、地笋、鸡蛋参、当归、赤芍、花生衣、萝摩、芭蕉花混合粉碎至 10-20 目,加 10-15 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(3)、将黑豆拣杂洗净放入米醋溶液中浸润 4-6 小时,捞出沥干入笼蒸制熟透,与煎煮液打制成浆,过滤去渣,得黑豆保健液;

(4)、将葡萄去梗冲洗干净,风干表皮,碾压捣烂,与黑豆保健液、浆汁、红粉及其他剩余原料混合均匀,倒入酿酒罐中,通入二氧化硫 40-60mg/L,在 24-32℃下密封发酵 26-34 天,过滤去渣、灭菌,得到原酒,装入橡木桶中密封陈酿,即得。

一种补气养血葡萄酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种补气养血葡萄酒及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 葡萄被科学家誉为“植物奶”,味道可口,营养价值高,富含丰富的维生素、矿物质和类黄酮,能够帮助人们改善睡眠,补虚健胃,是一种味美多效的营养保健果品。葡萄酒由各种优质葡萄经过破碎,发酵,陈酿等过程酿制而成,是国内外极为流行的酒饮品,因其营养物质易被人体吸收,对人体有很多好处和保健作用,已得到人们的广泛推崇。目前葡萄酒由于原料品种比较单一,限制其口感及其营养功能价值,随着生活水平的提高,人们的生活节奏的加快,一种营养均衡、保健价值高的葡萄酒亟待开发,满足现代人的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种补气养血葡萄酒及其制备方法,迎合更多消费者的需要。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种补气养血葡萄酒,由下述重量份的原料制成:

葡萄 300-350、红枣 40-60、桑葚 30-50、红背菜 15-20、红曲粉 5-8、黑豆 30-40、扶桑花 2-4、山楂花 2-4、何首乌 2-3、地笋 3-5、鸡蛋参 2-3、当归 2-3、赤芍 2-3、花生衣 2-3、萝摩 2-3、芭蕉花 2-4、黑糖 30-50、酵母 10-12、营养添加剂 8-10;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:雪蛤 6-8、蜜蜂幼虫 12-15、红石榴糖浆 16-18、可可粉 4-6、牛骨髓粉 3-5、牛肝菌 18-20、雪莲菌 4-6、牛奶 120-125、米酒 20-30、牛磺酸制剂 0.2-0.4;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将雪蛤放入清水浸泡 4-6 小时,泡发后拣杂洗净捞出,与虫龄为 48-72 小时的蜜蜂幼虫放入米酒中,隔水文火焖炖至熟透,打制成浆,得混合浆;(2)、将牛肝菌拣杂洗净,放入蒸笼蒸制熟透,取出胶磨成浆,与混合浆及雪莲菌以外的其他剩余原料混合均匀,在压力为 18-20MPa、温度为 60-65℃下均质,再在 118-122℃下杀菌 3-5 秒,冷却至 28-30℃,接入雪莲菌,恒温发酵 18-24 小时,过滤去渣,得到发酵液在 2-4℃下保存,即得。

[0005] 所述的补气养血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将红枣去核,与桑葚、红背菜分别冲洗干净,沥干冷冻破碎成颗粒,加入少量米酒搅拌均匀,隔水焖炖至软稠,压滤液渣分离,滤渣与红曲粉翻炒至干,得红粉、浆汁;

(2)、将扶桑花、山楂花、何首乌、地笋、鸡蛋参、当归、赤芍、花生衣、萝摩、芭蕉花混合粉碎至 10-20 目,加 10-15 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(3)、将黑豆拣杂洗净放入米醋溶液中浸润 4-6 小时,捞出沥干入笼蒸制熟透,与煎煮液打制成浆,过滤去渣,得黑豆保健液;

(4)、将葡萄去梗冲洗干净,风干表皮,碾压捣烂,与黑豆保健液、浆汁、红粉及其他剩余

原料混合均匀,倒入酿酒罐中,通入二氧化硫 40-60mg/L,在 24-32℃下密封发酵 26-34 天,过滤去渣、灭菌,得到原酒,装入橡木桶中密封陈酿,即得。

[0006] 上述的营养添加剂中,添加雪蛤、蜜蜂幼虫等营养物质,含有丰富的维生素和氨基酸、蛋白质、脂肪、糖元、多种酶、类固醇激素及微量元素有机酸等各种人体所需的营养物质,具有壮阳补肾、健脑提神、延缓衰老、增强记忆、增强抗癌能力及改善睡眠等功效;采用含有大量益活菌的雪莲菌发酵作用,营养物质易被人体吸收,从而有效调节人体的生理机能,有益人体健康。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明制得的补气养血葡萄酒,色泽红润透亮,口感醇正丝甜,在传统的葡萄酒上,添加红枣、桑葚、黑豆等成分,丰富营养同时具有补中益气、补血养血的功效,与多种中药有益成分协同作用,强化保健功能,滋补强健身体,长期适量饮用,容颜焕发,精力充沛。

具体实施方式

[0008] 一种补气养血葡萄酒,由下述重量(斤)的原料制成:

葡萄 350、红枣 60、桑葚 50、红背菜 20、红曲粉 8、黑豆 40、扶桑花 4、山楂花 4、何首乌 3、地笋 5、鸡蛋参 3、当归 3、赤芍 3、花生衣 3、萝摩 3、芭蕉花 4、黑糖 50、酵母 12、营养添加剂 10;

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料制成:雪蛤 8、蜜蜂幼虫 15、红石榴糖浆 18、可可粉 6、牛骨髓粉 5、牛肝菌 20、雪莲菌 6、牛奶 125、米酒 30、牛磺酸制剂 0.3;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将雪蛤放入清水浸泡 6 小时,泡发后拣杂洗净捞出,与虫龄为 72 小时的蜜蜂幼虫放入米酒中,隔水文火焖炖至熟透,打制成浆,得混合浆;(2)、将牛肝菌拣杂洗净,放入蒸笼蒸制熟透,取出胶磨成浆,与混合浆及雪莲菌以外的其他剩余原料混合均匀,在压力为 20MPa、温度为 65℃下均质,再在 122℃下杀菌 4 秒,冷却至 30℃,接入雪莲菌,恒温发酵 24 小时,过滤去渣,得到发酵液在 4℃下保存,即得。

[0009] 所述的补气养血葡萄酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将红枣去核,与桑葚、红背菜分别冲洗干净,沥干冷冻破碎成颗粒,加入少量米酒搅拌均匀,隔水焖炖至软稠,压滤液渣分离,滤渣与红曲粉翻炒至干,得红粉、浆汁;

(2)、将扶桑花、山楂花、何首乌、地笋、鸡蛋参、当归、赤芍、花生衣、萝摩、芭蕉花混合粉碎至 20 目,加 15 倍水煎煮 3 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(3)、将黑豆拣杂洗净放入米醋溶液中浸润 6 小时,捞出沥干入笼蒸制熟透,与煎煮液打制成浆,过滤去渣,得黑豆保健液;

(4)、将葡萄去梗冲洗干净,风干表皮,碾压捣烂,与黑豆保健液、浆汁、红粉及其他剩余原料混合均匀,倒入酿酒罐中,通入二氧化硫 60mg/L,在 32℃下密封发酵 26 天,过滤去渣、灭菌,得到原酒,装入橡木桶中密封陈酿,即得。