



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105176730 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201510547259. 2

(22) 申请日 2015. 08. 31

(71) 申请人 广西运亨酒业有限公司

地址 535400 广西壮族自治区钦州市灵山县
十里工业园大炮岭片区

(72) 发明人 王海东

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 林培

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

A61K 36/899(2006. 01)

A61P 7/06(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

A61P 39/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种稔子酒的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及酒类制品的技术领域,特别涉及一种稔子酒的制备方法,包括以下制备步骤:称取糯米、稔子、柠檬和铁皮石斛,原料预处理,蒸煮,发酵,再次发酵,澄清,过滤,即可得到稔子酒。本发明制备方法制备得到的稔子酒功效好,具有补血、养血、固精,健脾养胃,增强人体免疫力等功效,并具有很强的抗氧化抗衰老的功效,有效成分易被人体吸收,贮存稳定性好。

1. 一种稔子酒的制备方法,其特征在于,包括以下制备步骤:

(1) 按以下重量份称取原料:糯米 10 ~ 20 份,稔子 70 ~ 80 份,柠檬 2 ~ 6 份,铁皮石斛 10 ~ 20 份;

(2) 稔子洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎,得到铁皮石斛粉备用;

(3) 取 2/3 重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸 5 ~ 10min 后,降温至 30 ~ 35℃;

(4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量 0.3 ~ 0.8% 的酵母菌,在 30 ~ 35℃ 下发酵 30 ~ 35 小时,得到发酵物;

(5) 再将剩下的 1/3 重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至 30 ~ 35℃,加入发酵物中,混合均匀,再在 18 ~ 23℃ 下,发酵 60 ~ 180 天;

(6) 加入稔子重量 0.12 ~ 0.28% 的澄清剂,搅拌 5 ~ 10min,静置 10 ~ 16 小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

2. 根据权利要求 1 所述的稔子酒的制备方法,其特征在于:步骤 (1) 中称取以下重量份原料:糯米 15 份,稔子 75 份,柠檬 4 份,铁皮石斛 15 份。

3. 根据权利要求 1 所述的稔子酒的制备方法,其特征在于:步骤 (2) 中铁皮石斛粉碎至 150 ~ 300 目。

4. 根据权利要求 1 所述的稔子酒的制备方法,其特征在于:步骤 (6) 中的澄清剂为 10 ~ 20 重量份质量浓度为 0.4 ~ 0.9% 鱼胶液、0.5 ~ 1.8 重量份单宁和 2 ~ 6 重量份壳聚糖的混合物。

5. 根据权利要求 1 所述的稔子酒的制备方法,其特征在于:步骤 (6) 中静置时的温度为 6 ~ 11℃。

一种稔子酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酒类制品的技术领域,特别涉及一种稔子酒的制备方法。

背景技术

[0002] 稔子,又名桃金娘、桃娘、稔子、山稔、仲尼,为桃金娘科植物桃金娘的果实,分布于广东、广西、福建、台湾、云南、贵州等省去。稔子的成熟果为紫黑色浆果,味美,可食,也可酿酒。稔子性味甘、涩、平,入脾、肾、肝三经,具有养血止血,治血崩、吐血、鼻衄、便血、涩肠固精、治痢疾、遗精、带下。此外稔子所含营养成分较多,富含蛋白质、糖、脂肪和多种矿质元素、氨基酸、维生素等营养物质以及抗氧化性强的青花素、黄酮、 β -胡萝卜素等生物活性物质,具有明显的抗氧化、抗衰老等理作用,是一种集营养、保健、药用功能于一体的天然生物资源。

[0003] 近年来,稔子酒逐渐被人们所认知,用稔子泡制所得稔子酒,具有稔子特有的香气,营养保健功能较高。传统的稔子酒的浸泡方法是将稔子采摘回来后晾干,用白酒浸泡4~6个月而得,但是传统的制酒方法对稔子中的有效成分提取效率低而且所制成的稔子酒,保健效果不佳,人体吸收不好,贮存性较差。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种稔子酒的制备方法,该制备方法制备得到的稔子酒功效好,有效成分易被人体吸收,贮存稳定性好。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0006] 本发明提供一种稔子酒的制备方法,包括以下制备步骤:

[0007] (1) 按以下重量份称取原料:糯米10~20份,稔子70~80份,柠檬2~6份,铁皮石斛10~20份;

[0008] (2) 洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎,得到铁皮石斛粉备用;

[0009] (3) 取2/3重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸5~10min后,降温至30~35℃;

[0010] (4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量0.3~0.8%的酵母菌,在30~35℃下发酵30~35小时,得到发酵物;

[0011] (5) 再将剩下的1/3重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至30~35℃,加入发酵物中,混合均匀,再在18~23℃下,发酵60~180天;

[0012] (6) 加入稔子重量0.12~0.28%的澄清剂,搅拌5~10min,静置10~16小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

[0013] 优选地,步骤(1)中称取以下重量份原料:糯米15份,稔子75份,柠檬4份,铁皮石斛15份。本发明的原料组合,有效提高稔子酒抗氧化的功效,有效控制稔子酒的酒精度,提高稔子酒的风味。

[0014] 优选地,步骤(2)中铁皮石斛粉碎至150~300目。将铁皮石斛粉碎,在制备稔子

酒过程中,能够充分释放铁皮石斛的功效,利于在蒸过程中与其它原料能够很好的进行中和反应,提高稔子酒的整体功效,粉碎至 150 ~ 300 目的效果最好。

[0015] 优选地,步骤(6)中的澄清剂为 10 ~ 20 重量份质量浓度为 0.4 ~ 0.9% 鱼胶液、0.5 ~ 1.8 重量份单宁和 2 ~ 6 重量份壳聚糖的混合物。使用复合澄清剂,澄清的效果最好,得到的稔子酒澄清透明,最能够保持稔子酒的风味和显著提高稔子酒的贮存稳定性。

[0016] 优选地,步骤(6)中静置时的温度为 6 ~ 11℃。在合适的温度下进行静置澄清,能够保持稔子酒的风味,并能防止超温度范围外出现的混浊现象。

[0017] 本发明的有益效果在于:

[0018] 1、本发明先将原料在高温下发酵,再在低温下发酵,有效提高酵母的活性和生长速度,此时酵母的繁殖量远大于醋酸菌、乳酸菌等杂菌,转入长时间的低温发酵后,能有效避免酒体变酸,保持稔子酒的风味。

[0019] 2、进行第一次高温发酵后,再加入蒸熟糯米,保证稔子酒的酒精度,并提高稔子酒的风味。

[0020] 3、本发明采用复合的澄清剂进行澄清处理,酒体澄清透明,无悬浮物和沉淀,同时提高稔子酒的风味和贮藏的稳定性。

[0021] 4、本发明因为原料经过发酵,很多大分子转变为小分子,加上铁皮石斛益胃生津,提高肠胃对有效成分的吸收能力,因此制备得到的稔子酒中的有效成分易被人体吸收,提高稔子酒的功效。

[0022] 5、本发明的制备得到的稔子酒具有补血、养血、固精,健脾养胃,增强人体免疫力等功效,并具有很强的抗氧化抗衰老的功效。

具体实施方式

[0023] 以下结合实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0024] 实施例 1

[0025] (1) 按以下重量份称取原料:糯米 10 份,稔子 70 份,柠檬 6 份,铁皮石斛 20 份;

[0026] (2) 稔子洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎至 300 目,得到铁皮石斛粉备用;

[0027] (3) 取 2/3 重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸 5min 后,降温至 30℃;

[0028] (4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量 0.3% 的酵母菌,在 35℃ 下发酵 30 小时,得到发酵物;

[0029] (5) 再将剩下的 1/3 重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至 35℃,加入发酵物中,混合均匀,再在 18℃ 下,发酵 180 天;

[0030] (6) 加入稔子重量 0.12% 的澄清剂,搅拌 5min,在 11℃ 下静置 10 小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

[0031] 其中,澄清剂为 10 重量份质量浓度为 0.9% 鱼胶液、1.8 重量份单宁和 6 重量份壳聚糖的混合物。

[0032] 实施例 2

[0033] (1) 按以下重量份称取原料:糯米 13 份,稔子 73 份,柠檬 5 份,铁皮石斛 18 份;

[0034] (2) 稔子洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎至 260 目,得到铁皮石斛粉备用;

[0035] (3) 取 2/3 重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸 6min 后,降温至 32℃;

[0036] (4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量 0.4%的酵母菌,在 33℃下发酵 31 小时,得到发酵物;

[0037] (5) 再将剩下的 1/3 重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至 33℃,加入发酵物中,混合均匀,再在 19℃下,发酵 150 天;

[0038] (6) 加入稔子重量 0.16%的澄清剂,搅拌 7min,在 10℃下静置 12 小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

[0039] 其中,澄清剂为 13 重量份质量浓度为 0.7%鱼胶液、1.4 重量份单宁和 5 重量份壳聚糖的混合物。

[0040] 实施例 3

[0041] (1) 按以下重量份称取原料:糯米 15 份,稔子 75 份,柠檬 4 份,铁皮石斛 15 份;

[0042] (2) 稔子洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎至 210 目,得到铁皮石斛粉备用;

[0043] (3) 取 2/3 重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸 7min 后,降温至 33℃;

[0044] (4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量 0.5%的酵母菌,在 32℃下发酵 32 小时,得到发酵物;

[0045] (5) 再将剩下的 1/3 重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至 32℃,加入发酵物中,混合均匀,再在 20℃下,发酵 120 天;

[0046] (6) 加入稔子重量 0.2%的澄清剂,搅拌 8min,在 8℃下静置 13 小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

[0047] 其中,澄清剂为 15 重量份质量浓度为 0.6%鱼胶液、1.1 重量份单宁和 4 重量份壳聚糖的混合物。

[0048] 实施例 4

[0049] (1) 按以下重量份称取原料:糯米 18 份,稔子 78 份,柠檬 3 份,铁皮石斛 13 份;

[0050] (2) 稔子洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎至 180 目,得到铁皮石斛粉备用;

[0051] (3) 取 2/3 重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸 8min 后,降温至 34℃;

[0052] (4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量 0.6%的酵母菌,在 31℃下发酵 33 小时,得到发酵物;

[0053] (5) 再将剩下的 1/3 重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至 31℃,加入发酵物中,混合均匀,再在 21℃下,发酵 90 天;

[0054] (6) 加入稔子重量 0.24%的澄清剂,搅拌 9min,在 7℃下静置 15 小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

[0055] 其中,澄清剂为 18 重量份质量浓度为 0.5%鱼胶液、0.8 重量份单宁和 3 重量份壳聚糖的混合物。

[0056] 实施例 5

[0057] (1) 按以下重量份称取原料:糯米 20 份,稔子 80 份,柠檬 2 份,铁皮石斛 10 份;

[0058] (2) 稔子洗净并沥干水,晾干备用,铁皮石斛粉碎至 150 目,得到铁皮石斛粉备用;

[0059] (3) 取 2/3 重量糯米洗净后,加入等同其重量的水,蒸熟,再撒上铁皮石斛粉,然后再铺上稔子,蒸 10min 后,降温至 35℃;

[0060] (4) 将柠檬打浆,然后与蒸熟的糯米、铁皮石斛粉和稔子混合均匀,巴氏灭菌,接入稔子重量 0.8%的酵母菌,在 30℃下发酵 35 小时,得到发酵物;

[0061] (5) 再将剩下的 1/3 重量糯米加入等同其重量的水,蒸熟,冷却至 30℃,加入发酵物中,混合均匀,再在 23℃下,发酵 60 天;

[0062] (6) 加入稔子重量 0.28%的澄清剂,搅拌 10min,在 6℃下静置 16 小时,硅藻土过滤,即可得到稔子酒。

[0063] 其中,澄清剂为 20 重量份质量浓度为 0.4%鱼胶液、0.5 重量份单宁和 2 重量份壳聚糖的混合物。