



(21)申请号 202010235079.1

(22)申请日 2020.03.27

(71)申请人 安徽省皖鄂酒业有限公司

地址 237000 安徽省六安市金安区施桥镇
胜塘村

(72)发明人 王本周

(51)Int.Cl.

C12G 3/022(2019.01)

C12G 3/021(2019.01)

C12G 3/02(2019.01)

C12G 3/055(2019.01)

C12G 3/06(2006.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

一种毛竹杂粮酒及制备方法

(57)摘要

本发明提供一种毛竹杂粮酒及制备方法,包括以下原料:高粱10-15%,糯米5-10%,小米10-15%,大麦5-8%,小麦10-20%,玉米5-15%,绿豆5-10%,豌豆5-10%,毛竹8-10%。本发明将多种粮食作物集为一体混合发酵,为成品酒增加了多种口感,融合了高粱酒的香、糯米酒的滑、小米酒的醇、玉米酒的甜、麦酒的劲、绿豆酒的温和豌豆酒的豆香,令每一种口味即不凸显也不缺失,温中有劲,甜中带香,不上头,不干燥。在酒中添加由毛竹提取的竹醋,在添加微酸口感的同时,可去除体内的活性酸素,特别对于过劳、吸烟、过饱产生的活性酸素具有良好的去除作用,起一定的保健效果。

1. 一种毛竹杂粮酒,其特征在于:包括以下原料:

高粱10-15%,糯米5-10%,小米10-15%,大麦5-8%,小麦10-20%,玉米5-15%,绿豆5-10%,豌豆5-10%,毛竹8-10%。

2. 根据权利要求1所述的一种毛竹杂粮酒,其特征在于:包括以下原料:

高粱15%,糯米8%,小米10%,大麦5%,小麦17%,玉米15%,绿豆10%,豌豆10%,毛竹10%。

3. 根据权利要求1所述的一种毛竹杂粮酒,其特征在于:包括以下原料:

高粱12%,糯米10%,小米14%,大麦8%,小麦15%,玉米14%,绿豆8%,豌豆10%,毛竹9%。

4. 根据权利要求1所述的一种毛竹杂粮酒,其特征在于:包括以下原料:

高粱10%,糯米9%,小米12%,大麦5%,小麦20%,玉米15%,绿豆9%,豌豆10%,毛竹10%。

5. 一种毛竹杂粮酒的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

Step1. 备料:取优质带壳高粱,使用脱粒机脱去外壳,将糠壳收集后加水在温度为90-100摄氏度煮10分钟,煮后的糠水冷却至常温后倒入盛放脱皮高粱米的容器中,静置20小时备用。取新鲜糯米淘洗干净后放入清水中静置8小时,淘米水收集备用,在蒸锅中以质量比1:0.4的比例放入糯米和淘米水,温度120-125摄氏度蒸40分钟,使糯米熟而不软,使用兜布包裹熟糯米在10摄氏度冷水中浸泡1小时后取出备用;将新鲜小米在清水中浸泡24小时后放入蒸锅,120摄氏度蒸15分钟,淋上小米质量1/3的清水继续蒸10分钟,取出在篦子上摊开自然冷却备用;取大麦、小麦脱壳后在温度为75摄氏度的热水中浸泡3小时,脱去的壳在温度为90-100摄氏度煮10分钟,将大麦小麦取出沥水摊凉备用;取新鲜绿豆浸泡在温度为60摄氏度的热水中48小时,取出备用;取新鲜豌豆苗清洗干净后放入水中煮沸10分钟,将豌豆放入豌豆苗水中浸泡24小时备用;将新鲜毛竹洗干净后用切割机切成长20*1cm的竹条备用;

Step2. 初蒸:将备好的高粱、糯米、小米、大麦、小麦、绿豆、豌豆混合在一起搅拌均匀,在蒸锅底部铺上高粱壳、大麦壳和小麦壳,将上述混合物放入蒸锅中以120摄氏度蒸40分钟后摊开自然冷却;

Step3. 焖粮:取Step1中的高粱糠水、大麦和小麦的糠水、糯米的淘米水、豌豆苗水加入蒸锅中,并加75摄氏度的热水没过粮食表面,焖30分钟后放掉焖水;

Step4. 复蒸:在蒸锅中以120摄氏度复蒸1小时,停火10分钟,再复蒸20分钟,令高粱、大麦、小麦、绿豆、豌豆的开花率在95%,取出后摊凉;

Step5. 酒曲:Step4中的原料摊凉后,在环境温度37-38摄氏度下加入酒曲,酒曲的质量为原料的0.6%;

Step6. 糖化:将加过酒曲的原料搅拌均匀后放入恒温培养箱,厚度<6cm,恒温温度为35摄氏度,糖化时间32小时;

Step7. 发酵:将糖化后的原料取出摊凉,在2-5摄氏度低温下转至发酵池压紧发酵,发酵温度为30摄氏度,发酵时间10天即为酒醅;

Step8. 蒸馏:将酒醅放入蒸酒甑中蒸馏,出酒后前5%为头酒,后2%为尾酒,其余均为成品酒;

Step9.混合:将切割好的毛竹条进行竹醋的提取,提纯后加入成品酒质量2%的竹醋提取液;

Step10.窖藏:取上述添加过竹醋的成品酒窖藏90天后可进行勾兑。

6.一种毛竹竹醋的提取方法,其特征在于:包括以下步骤:

- a.将毛竹条放入干馏釜中,以130摄氏度干馏5.5小时;
- b.干馏出的挥发物经冷凝器后凝结为液体,导出液体流入圆形沉淀池中;
- c.静置70天后,利用汲取管与泵将竹醋层的竹醋抽出,得到粗制竹醋液;
- d.将步骤c中得到粗制竹醋液与硅藻土混合,静置4小时,使用压滤机过滤出液体,得到提纯后的竹醋提取物。

一种毛竹杂粮酒及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及白酒酿造技术领域,具体为一种毛竹杂粮酒及制备方法。

背景技术

[0002] 白酒是我国最常见的酒类,又成烧酒、烧刀子等,采用含有淀粉的粮食酿造,通过蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而成,口感五味俱全,不同的粮食酿造出的白酒口感差别很大。

[0003] 现有市场上所售卖的白酒在酿造时多采用单一原料,如高粱酒、玉米、米酒等,虽各有特点,但口味单一,后劲较大,且所含有的营养物质不全面,除了添加中药材外,传统白酒基本不具有保健作用。

发明内容

[0004] 鉴于现有技术中所存在的问题,本发明提供了一种毛竹杂粮酒及制备方法,采用的技术方案是,包括以下原料:

[0005] 高粱10-15%,糯米5-10%,小米10-15%,大麦5-8%,小麦10-20%,玉米5-15%,绿豆5-10%,豌豆5-10%,毛竹8-10%。

[0006] 优选的,包括以下原料:

高粱15%,糯米8%,小米10%,大麦5%,小麦17%,玉米15%,绿豆10%,豌豆10%,毛竹 10%。

[0007] 优选的,包括以下原料:

高粱12%,糯米10%,小米14%,大麦8%,小麦15%,玉米14%,绿豆8%,豌豆10%,毛竹 9%。

[0008] 包括以下原料:

高粱10%,糯米9%,小米12%,大麦5%,小麦20%,玉米15%,绿豆9%,豌豆10%,毛竹 10%

[0009] 一种毛竹杂粮酒的制备方法,包括以下步骤:

[0010] Step1. 备料:取优质带壳高粱,使用脱粒机脱去外壳,将糠壳收集后加水在温度为90-100摄氏度煮10分钟,煮后的糠水冷却至常温后倒入盛放脱皮高粱米的容器中,静置20小时备用。取新鲜糯米淘洗干净后放入清水中静置8小时,淘米水收集备用,在蒸锅中以质量比1:0.4的比例放入糯米和淘米水,温度120-125摄氏度蒸40分钟,使糯米熟而不软,使用兜布包裹熟糯米在10摄氏度冷水中浸泡1小时后取出备用;将新鲜小米在清水中浸泡 24小时后放入蒸锅,120摄氏度蒸15分钟,淋上小米质量1/3的清水继续蒸10分钟,取出在篦子上摊开自然冷却备用;取大麦、小麦脱壳后在温度为75摄氏度的热水中浸泡3小时,脱去的壳在温度为90-100摄氏度煮10分钟,将大麦小麦取出沥水摊凉备用;取新鲜绿豆浸泡在温度为60摄氏度的热水中48小时,取出备用;取新鲜豌豆苗清洗干净后放入水中煮沸10分钟,将豌豆放入豌豆苗水中浸泡24小时备用;将新鲜毛竹洗干净后用切割机切成长20*1cm的竹条

备用;

[0011] Step2.初蒸:将备好的高粱、糯米、小米、大麦、小麦、绿豆、豌豆混合在一起搅拌均匀,在蒸锅底部铺上高粱壳、大麦壳和小麦壳,将上述混合物放入蒸锅中以120摄氏度蒸40分钟后摊开自然冷却;

[0012] Step3.焖粮:取Step1中的高粱糠水、大麦和小麦的糠水、糯米的淘米水、豌豆苗水加入蒸锅中,并加75摄氏度的热水没过粮食表面,焖30分钟后放掉焖水;

[0013] Step4.复蒸:在蒸锅中以120摄氏度复蒸1小时,停火10分钟,再复蒸20分钟,令高粱、大麦、小麦、绿豆、豌豆的开花率在95%,取出后摊凉;

[0014] Step5.酒曲:Step4中的原料摊凉后,在环境温度37-38摄氏度下加入酒曲,酒曲的质量为原料的0.6%;

[0015] Step6.糖化:将加过酒曲的原料搅拌均匀后放入恒温培养箱,厚度<6cm,恒温温度为35摄氏度,糖化时间32小时;

[0016] Step7.发酵:将糖化后的原料取出摊凉,在2-5摄氏度低温下转至发酵池压紧发酵,发酵温度为30摄氏度,发酵时间10天即为酒醅;

[0017] Step8.蒸馏:将酒醅放入蒸酒甑中蒸馏,出酒后前5%为头酒,后2%为尾酒,其余均为成品酒;

[0018] Step9.混合:将切割好的毛竹条进行竹醋的提取,提纯后加入成品酒质量2%的竹醋提取液;

[0019] Step10.窖藏:取上述添加过竹醋的成品酒窖藏90天后可进行勾兑。

[0020] 一种毛竹竹醋的提取方法,包括以下步骤:

[0021] a.将毛竹条放入干馏釜中,以130摄氏度干馏5.5小时;

[0022] b.干馏出的挥发物经冷凝器后凝结为液体,导出液体流入圆形沉淀池中;

[0023] c.静置70天后,利用汲取管与泵将竹醋层的竹醋抽出,得到粗制竹醋液;

[0024] d.将步骤c中得到粗制竹醋液与硅藻土混合,静置4小时,使用压滤机过滤出液体,得到提纯后的竹醋提取物。

[0025] 本发明的有益效果:本发明将多种粮食作物集为一体混合发酵,为成品酒增加了多种口感,融合了高粱酒的香、糯米酒的滑、小米酒的醇、玉米酒的甜、麦酒的劲、绿豆酒的温和豌豆酒的豆香,令每一种口味即不凸显也不缺失,温中有劲,甜中带香,不上头,不干燥。在酒中添加由毛竹提取的竹醋,在添加微酸口感的同时,可去除体内的活性酸素,特别对于过劳、吸烟、过饱产生的活性酸素具有良好的去除作用,起一定的保健效果。

具体实施方式

[0026] 下面给出具体的实施例对本发明作进一步说明。

[0027] 实施例1

[0028] 一种毛竹杂粮酒及制备方法,包括高粱15%,糯米8%,小米10%,大麦5%,小麦17%,玉米15%,绿豆10%,豌豆10%,毛竹10%。

[0029] 采用的酿造方式为:

[0030] Step1.备料:取优质带壳高粱,使用脱粒机脱去外壳,将糠壳收集后加水在温度为90-100摄氏度煮10分钟,煮后的糠水冷却至常温后倒入盛放脱皮高粱米的容器中,静置20

小时备用。取新鲜糯米淘洗干净后放入清水中静置8小时,淘米水收集备用,在蒸锅中以质量比1:0.4的比例放入糯米和淘米水,温度120-125摄氏度蒸40分钟,使糯米熟而不软,使用兜布包裹熟糯米在10摄氏度冷水中浸泡1小时后取出备用;将新鲜小米在清水中浸泡24小时后放入蒸锅,120摄氏度蒸15分钟,淋上小米质量1/3的清水继续蒸10分钟,取出在篦子上摊开自然冷却备用;取大麦、小麦脱壳后在温度为75摄氏度的热水中浸泡3小时,脱去的壳在温度为90-100摄氏度煮10分钟,将大麦小麦取出沥水摊凉备用;取新鲜绿豆浸泡在温度为60摄氏度的热水中48小时,取出备用;取新鲜豌豆苗清洗干净后放入水中煮沸10分钟,将豌豆放入豌豆苗水中浸泡24小时备用;将新鲜毛竹洗干净后用切割机切成长20*1cm的竹条备用;

[0031] Step2.初蒸:将备好的高粱、糯米、小米、大麦、小麦、绿豆、豌豆混合在一起搅拌均匀,在蒸锅底部铺上高粱壳、大麦壳和小麦壳,将上述混合物放入蒸锅中以120摄氏度蒸40分钟后摊开自然冷却;

[0032] Step3.焖粮:取Step1中的高粱糠水、大麦和小麦的糠水、糯米的淘米水、豌豆苗水加入蒸锅中,并加75摄氏度的热水没过粮食表面,焖30分钟后放掉焖水;

[0033] Step4.复蒸:在蒸锅中以120摄氏度复蒸1小时,停火10分钟,再复蒸20分钟,令高粱、大麦、小麦、绿豆、豌豆的开花率在95%,取出后摊凉;

[0034] Step5.酒曲:Step4中的原料摊凉后,在环境温度37-38摄氏度下加入酒曲,酒曲的质量为原料的0.6%;

[0035] Step6.糖化:将加过酒曲的原料搅拌均匀后放入恒温培养箱,厚度<6cm,恒温温度为35摄氏度,糖化时间32小时;

[0036] Step7.发酵:将糖化后的原料取出摊凉,在2-5摄氏度低温下转至发酵池压紧发酵,发酵温度为30摄氏度,发酵时间10天即为酒醅;

[0037] Step8.蒸馏:将酒醅放入蒸酒甑中蒸馏,出酒后前5%为头酒,后2%为尾酒,其余均为成品酒;

[0038] Step9.混合:将切割好的毛竹条进行竹醋的提取,提纯后加入成品酒质量2%的竹醋提取液;

[0039] Step10.窖藏:取上述添加过竹醋的成品酒窖藏90天后可进行勾兑。

[0040] 一种毛竹竹醋的提取方法,包括以下步骤:

[0041] a.将毛竹条放入干馏釜中,以130摄氏度干馏5.5小时;

[0042] b.干馏出的挥发物经冷凝器后凝结为液体,导出液体流入圆形沉淀池中;

[0043] c.静置70天后,利用汲取管与泵将竹醋层的竹醋抽出,得到粗制竹醋液;

[0044] d.将步骤c中得到粗制竹醋液与硅藻土混合,静置4小时,使用压滤机过滤出液体,得到提纯后的竹醋提取物。

[0045] 高粱中含有丰富的饱和脂肪酸,以及脂磷酸、硫胺酸等,高粱皮含有单宁,在发酵过程中产生特殊的香味,因此酒香浓郁。

[0046] 糯米含有蛋白质、脂肪、糖类以及多种维生素,营养充足,口感爽滑。

[0047] 玉米中含有丰富的维生素C,玉米胚尖可以在增强人体的新陈代谢,酿造会产生微甜的口味。

[0048] 大麦和小麦中含有丰富的维生素B,正因如此,酿造出来的酒劲头较大,上头快。

- [0049] 小米中含有多种氨基酸,通常用来酿造黄酒,使用小米酿造白酒味道香醇浓郁。
- [0050] 绿豆具有去火解毒的功效,采用绿豆酿酒,酒性柔和绵软,不上头、不干燥、回味无穷。
- [0051] 豌豆脂肪少,含有丰富的氨基类物质,经过发酵会散发特有的豆香。
- [0052] 竹醋是毛竹经蒸馏冷凝后的提取物,去除竹油、焦油后可添加在食品中,可有效去除人体内的活性酸素,功效为食用醋的30倍以上。竹醋中的多酚类物质可对动脉血管疾病、脑血管疾病起到预防作用。
- [0053] 实施例2
- [0054] 实施例2与实施例1基本相同,区别在于原料选取如下:
- [0055] 高粱12%,糯米10%,小米14%,大麦8%,小麦15%,玉米14%,绿豆8%,豌豆10%,毛竹9%
- [0056] 实施例3
- [0057] 实施例3与实施例1基本相同,区别在于原料选取如下:
- [0058] 高粱10%,糯米9%,小米12%,大麦5%,小麦20%,玉米15%,绿豆9%,豌豆10%,毛竹10%
- [0059] 上述虽然对本发明的具体实施例作了详细说明,但是本发明并不限于上述实施例,在本领域普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本发明宗旨的前提下做出各种变化,而不具备创造性劳动的修改或变形仍在本发明的保护范围以内。