



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103224860 B

(45) 授权公告日 2014.03.12

(21) 申请号 201310104192.6

(22) 申请日 2013.03.28

(73) 专利权人 陆开云

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县东华路9号

(72) 发明人 陆开云

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

审查员 张波

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种含人心果的茶米酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含人心果的茶米酒,是由下述重量份的原料制成:糯米 170-180、粳米 25-30、茉莉花 5-6、甜杏仁 2-3、桔梗 1-2、地黄花 2-3、绞股蓝 2-3、红景天 1-2、葡萄叶 2-3、人心果 4-6、西番莲 2-3、芦荟 2-3、甘蔗 3-4、甜酒曲 1-2、麸曲 2-3、白酒 20-30;本发明生产的米酒中加入的人心果营养丰富、有清心润肺的功效,地黄花能够滋肾、清热、除烦、止渴,葡萄叶能够温补肝肾、固精、缩尿、明目,桔梗能够开宣肺气、祛痰排脓,西番莲香气浓郁、生津止渴、提神醒脑,芦荟能够护肤、抗衰老、生津止渴、聪耳明目;米酒的酒精度低,口感醇厚,清香浓郁,更具有良好的营养保健价值。

1. 一种含人心果的茶米酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

糯米 170-180、粳米 25-30、茉莉花 5-6、甜杏仁 2-3、桔梗 1-2、地黄花 2-3、绞股蓝 2-3、红景天 1-2、葡萄叶 2-3、人心果 4-6、西番莲 2-3、芦荟 2-3、甘蔗 3-4、甜酒曲 1-2、麸曲 2-3、白酒 20-30;

所述的含人心果的茶米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将粳米、茉莉花洗净后混合粉碎,加入少量清水浸泡 3-4 小时后煮熟,冷却后再加入淀粉酶,在 80-90℃ 下液化 10-15 分钟,过滤得到粳米液化料;

(2) 将糯米洗净,用 25-30℃ 的清水浸泡 5-6 小时,使米粒吸饱水,再捞出糯米沥干水分,和粳米液化料一起装入密封桶内,在 90-100℃ 下用水浴加热 50-60 分钟至糯米熟透,再将糯米摊开,自然冷却至 30-40℃;

(3) 糖化:将冷却后的糯米放入酿酒桶内,轻轻压实抚平,并将糯米团中间处挖空,将甜酒曲送入糯米挖空处,甜酒曲在使用前用 30-35℃ 的温水活化 25-30 分钟,密封酿酒桶,在 25-35℃ 的温度下糖化 36-48 小时;

(4) 将甜杏仁、桔梗、地黄花、绞股蓝、葡萄叶、红景天洗净沥干,混合粉碎,送入浸提罐中,再加入白酒,密封浸泡 5-6 天,用 80-100 目滤布过滤去渣,得中药浸提液;

(5) 将新鲜人心果、西番莲、芦荟、甘蔗洗净后进行榨汁,过滤得到果汁;

(6) 二次发酵:取出糖化液,将米酒汁和米酒糟离心分离后,米酒汁与中药浸提液、果汁混合,加入活化好的麸曲,搅拌均匀后在 25-30℃ 下发酵 5-6 天,至发酵液气味芳香、酒液甘甜、酒味不冲鼻即可;

(7) 煎煮:将上述发酵液用 50-60 目滤布过滤,滤液送入干净容器内,加热至沸腾,再用文火煎煮 15-20 小时;

(8) 灌装:冷却至 10-15℃ 后进行定量灌装。

一种含人心果的茶米酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种米酒,尤其涉及一种含人心果的茶米酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 众所周知,糯米酒是由糯米糖化后发酵制成的,酒精含量较低,含丰富的糖类、维生素等营养物质,有很好的滋补功效,又称为江米酒、甜酒、酒酿,酿制工艺简单,口味香甜醇美,乙醇含量较低,有明显的发酵酒香味。果酒具有明显的水果香味,初始发酵完毕的果酒果香味浓郁,但缺乏酒的醇味,本发明为丰富米酒的种类和口味而开发出了既具有果酒香味,又具有营养保健价值的米酒。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种含人心果的茶米酒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种含人心果的茶米酒,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 糯米 170-180、粳米 25-30、茉莉花 5-6、甜杏仁 2-3、桔梗 1-2、地黄花 2-3、绞股蓝 2-3、红景天 1-2、葡萄叶 2-3、人心果 4-6、西番莲 2-3、芦荟 2-3、甘蔗 3-4、甜酒曲 1-2、麸曲 2-3、白酒 20-30。

[0007] 一种含人心果的茶米酒的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 将粳米、茉莉花洗净后混合粉碎,加入少量清水浸泡 3-4 小时后煮熟,冷却后再加入淀粉酶,在 80-90℃ 下液化 10-15 分钟,过滤得到粳米液化料;

[0009] (2) 将糯米洗净,用 25-30℃ 的清水浸泡 5-6 小时,使米粒吸饱水,再捞出糯米沥干水分,和粳米液化料一起装入密封桶内,在 90-100℃ 下用水浴加热 50-60 分钟至糯米熟透,再将糯米摊开,自然冷却至 30-40℃;

[0010] (3) 糖化:将冷却后的糯米放入酿酒桶内,轻轻压实抚平,并将糯米团中间处挖空,将甜酒曲送入糯米挖空处,甜酒曲在使用前用 30-35℃ 的温水活化 25-30 分钟,密封酿酒桶,在 25-35℃ 的温度下糖化 36-48 小时;

[0011] (4) 将甜杏仁、桔梗、地黄花、绞股蓝、葡萄叶、红景天洗净沥干,混合粉碎,送入浸提罐中,再加入白酒,密封浸泡 5-6 天,用 80-100 目滤布过滤去渣,得中药浸提液;

[0012] (5) 将新鲜人心果、西番莲、芦荟、甘蔗洗净后进行榨汁,过滤得到果汁;

[0013] (6) 二次发酵:取出糖化液,将米酒汁和米酒糟离心分离后,米酒汁与中药浸提液、果汁混合,加入活化好的麸曲,搅拌均匀后在 25-30℃ 下发酵 5-6 天,至发酵液气味芳香、酒液甘甜、酒味不冲鼻即可;

[0014] (7) 煎煮:将上述发酵液用 50-60 目滤布过滤,滤液送入干净容器内,加热至沸腾,再用文火煎煮 15-20 小时;

[0015] (8) 灌装:冷却至 10-15℃ 后进行定量灌装。

[0016] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0017] 本发明生产的米酒中加入的人心果营养丰富、有清心润肺的功效,地黄花能够滋肾、清热、除烦、止渴,葡萄叶能够温补肝肾、固精、缩尿、明目,桔梗能够开宣肺气、祛痰排脓,西番莲香气浓郁、生津止渴、提神醒脑,芦荟能够护肤、抗衰老、生津止渴、聪耳明目;米酒的酒精度低,口感醇厚,清香浓郁,更具有良好的营养保健价值。

具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0019] 实施例 1:

[0020] 一种含人心果的茶米酒,是由下述重量份的原料制成:

[0021] 糯米 170g、粳米 28g、茉莉花 5g、甜杏仁 2g、桔梗 1g、地黄花 2g、绞股蓝 2g、红景天 1g、葡萄叶 2g、人心果 4g、西番莲 2g、芦荟 2g、甘蔗 3g、甜酒曲 1g、麸曲 2g、白酒 20g。

[0022] 一种含人心果的茶米酒的制备方法,包括以下步骤:

[0023] (1) 将粳米、茉莉花洗净后混合粉碎,加入少量清水浸泡 4 小时后煮熟,冷却后再加入淀粉酶,在 80℃ 下液化 15 分钟,过滤得到粳米液化料;

[0024] (2) 将糯米洗净,用 25℃ 的清水浸泡 6 小时,使米粒吸饱水,再捞出糯米沥干水分,和粳米液化料一起装入密封桶内,在 95℃ 下用水浴加热 50 分钟至糯米熟透,再将糯米摊开,自然冷却至 30℃;

[0025] (3) 糖化:将冷却后的糯米放入酿酒桶内,轻轻压实抚平,并将糯米团中间处挖空,将甜酒曲送入糯米挖空处,甜酒曲在使用前用 30℃ 的温水活化 25 分钟,密封酿酒桶,在 25℃ 的温度下糖化 36 小时;

[0026] (4) 将甜杏仁、桔梗、地黄花、绞股蓝、葡萄叶、红景天洗净沥干,混合粉碎,送入浸提罐中,再加入白酒,密封浸泡 6 天,用 80 目滤布过滤去渣,得中药浸提液;

[0027] (5) 将新鲜人心果、西番莲、芦荟、甘蔗洗净后进行榨汁,过滤得到果汁;

[0028] (6) 二次发酵:取出糖化液,将米酒汁和米酒糟离心分离后,米酒汁与中药浸提液、果汁混合,加入活化好的麸曲,搅拌均匀后在 25℃ 下发酵 6 天,至发酵液气味芳香、酒液甘甜、酒味不冲鼻即可;

[0029] (7) 煎煮:将上述发酵液用 60 目滤布过滤,滤液送入干净容器内,加热至沸腾,再用文火煎煮 18 小时;

[0030] (8) 灌装:冷却至 10℃ 后进行定量灌装。