



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110804518 A

(43)申请公布日 2020.02.18

(21)申请号 201911081796.7

A61K 36/886(2006.01)

(22)申请日 2019.11.07

A61P 1/14(2006.01)

(71)申请人 横县茉莉花酒业有限公司

A61P 13/00(2006.01)

地址 530304 广西壮族自治区南宁市横县
横州镇江北路(茉莉花园15#楼14号商
铺)

A61P 29/00(2006.01)

A61P 25/26(2006.01)

(72)发明人 麻昌柏

(74)专利代理机构 南宁市来来专利代理事务所
(普通合伙) 45118

代理人 石本定

(51)Int.Cl.

C12G 3/022(2019.01)

C12G 3/021(2019.01)

C12H 6/02(2019.01)

A61K 36/896(2006.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

一种茉莉花香酒的制备方法

(57)摘要

一种茉莉花香酒的制备方法,制备工艺步骤为:(1)选取大米、高粱和茉莉花香糯米为原料;(2)大米和糯米用水浸泡后蒸饭,高粱炒熟;(3)大米饭加酒曲发酵得到大米发酵料,糯米饭加甜酒曲糖化得到糯米糖化料,高粱加鲜酒糟和大曲浸泡后添加到糯米糖化料中发酵,得到糯米高粱发酵料;(4)将大米发酵料、糯米高粱发酵料混合蒸馏取酒精度45-60°的酒;(5)待酒自然冷却调好所需的酒后加入茯苓、芦荟、桂皮和冰糖放置在酒缸内密封保存一年以上,过滤取液,即得茉莉花香酒。本方法得到的酒具有茉莉花香,滋味甘醇,绵柔雅香,入口即化,过喉暖顺,润而不干,回味甘香,空杯留香,健脾暖胃,醉不上头的特点。

1. 一种茉莉花香酒的制备方法,其特征在于:制备过程包括以下工艺步骤:

(1) 原料准备:选取干净的大米、高粱和糯米;

(2) 原料处理:a、大米和糯米分别用清水浸泡,浸泡3-5小时后蒸煮得到大米饭和糯米饭,摊晾备用;b、高粱炒熟,冷却后采用茉莉鲜花窖香备用;

(3) 原料发酵:a、大米饭和酒曲混合均匀后放入到缸中糖化20-24小时,温度控制在25-32℃,每100斤大米使用0.6-0.8斤酒曲;糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水,糖化料与山泉水的体积比为1:(1.2-1.3),搅拌均匀后密封发酵3个月以上,得到大米发酵料;b、糯米饭和甜酒曲混合均匀后放入到缸中糖化24-36小时,温度控制在28-32℃,每100斤糯米使用0.4-0.6斤甜酒曲;糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水,糖化料与山泉水的体积比为1:(0.6-1),得到糯米糖化料;c、高粱与鲜酒糟和大曲混合均匀放入缸中浸泡4-6小时,温度控制在28-32℃,鲜酒糟、高粱和大曲的重量比为(100-130):100:(0.4-0.5);浸泡4-6小时后加到糯米糖化料内一起发酵3个月,得到糯米高粱发酵料;其中糯米与高粱用量的重量比为(1-1.5):1;

(4) 蒸馏取酒:将大米发酵料和糯米高粱发酵料混合上甑蒸馏;蒸馏去酒头酒尾,取酒精度45-60°的酒备用,糯米高粱发酵料占30%-60%,其余为大米发酵料;

(5) 浸泡过滤:待酒自然冷,将酒调至需要的酒精度后加入茯苓、芦荟、桂皮和冰糖放置在酒缸内密封保存一年以上,过滤取液,即得茉莉花香酒,每百斤酒加茯苓1-3斤、芦荟0.5-1斤,桂皮0.1-0.3斤、冰糖0.5-2斤。

2. 根据权利要求1所述的茉莉花香酒的制备方法,其特征在于:所述的茉莉鲜花是有机种植得到的茉莉鲜花,采摘时需晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾,采收后,装运时不要紧压,用通气的箩筐装花;将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子,温度控制在25-35℃,控制方法是25-30℃保持2-3小时,30-35℃保持1-2小时,湿度控制在50-85%,所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。

3. 根据权利要求1所述的茉莉花香酒的制备方法,其特征在于:所述的茉莉鲜花窖香是在室内地上或架子上铺一张竹编,在竹编上面按一层花、一层纱布、一层高粱、一层纱布的铺设方式铺三层高粱进行窖香,从晚上九点一十点开始窖到第二天早上6点即可,高粱与茉莉鲜花重量比为100:(10-30)。

4. 根据权利要求1所述的茉莉花香酒的制备方法,其特征在于:所述的芦荟是去刺干燥后,再与茉莉鲜花窖制,得到的茉莉花香芦荟。

5. 根据权利要求4所述的茉莉花香酒的制备方法,其特征在于:所述的芦荟干燥后的含水量为10-15%,窖制时,芦荟与茉莉鲜花的重量比为1:(8-15)。

6. 根据权利要求1所述的茉莉花香酒的制备方法,其特征在于:所述的酒头酒尾添加到糯米糖化料回缸发酵,糯米糖化料与酒头酒尾的体积比为10:(4-6)。

一种茉莉花香酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒的技术领域,具体是一种茉莉花香酒的制备方法。

背景技术

[0002] 随着经济的高速发展,人际交往越为密切和频繁。酒一直是人们助兴以及应酬的必备品。目前,市场上酒类产品多种多样,大多都是添加香精的粮食或酒精勾兑的白酒。多饮后会让人有口干舌燥的感觉,且晨醒后会头痛或头晕胀的感觉。随着人民生活水平的提高,对品质生活的追求更是当前的趋势,高品质的酒也越来越受欢迎。

[0003] 茉莉花,学名为*Jasminum sambac* (Linn.) Aiton,科名是木犀科,是人们最喜欢的鲜花,一曲“好一朵美丽的茉莉花”给人们带来美的享受。茉莉花茶是我国十大花茶之一,是摘自春天里的盛开的茉莉花和茶叶一起搭配成花茶,具有春天花朵的香气又有茶叶的清新之气,是口感香甜的很受大家欢迎的花茶。常喝茉莉花茶对于女性来说不仅可以美容养颜、净白皮肤还能够抵抗衰老留住青春的尾巴。还能疏通人体肠胃可以排宿便、顺气清脑、降低血压和血脂,还具有抵抗细菌和病毒治疗癌症的巨大的作用和功效。广西壮族自治区横县由于具有独特的环境气候和土壤,横县的茉莉花以其香气芬芳冠名世界,数百年前就开始种植茉莉花,并窰制茉莉花茶,使得横县茉莉花茶香飘海内外,目前作为全球茉莉花生产中心,年产茉莉花茶量8万吨,目前茉莉鲜花主要用于窰制茶叶。由于茉莉花具有独特的香气和功效,茉莉花及相关产品也得到越来越多的人喜爱。为了迎合市场,人们将茉莉花用于酿酒,酿出的酒具有茉莉花香味。公开文献也报道了一些茉莉花香酒,例如:

1、中国专利:茉莉花酒的制备方法,申请号:201210387162.6,申请日:2012. 10. 12,申请人:朱风印,地址:541001广西壮族自治区桂林市叠彩区水塔路南一里446号,发明人:朱风印,摘要:本发明公开一种茉莉花酒的制备方法,包括以下步骤:1) 称取原料:茉莉花10~20份、枸杞6~10份、麦冬2~6份、砂仁1~3份、茯苓1~3份、甘草1~3份;2) 将茉莉花焙干、捣碎成粉,加入100~200份的水,加热至60~70℃,保持8~10分钟,停火、冷却至室温,得茉莉花液;3) 将枸杞、麦冬、砂仁、茯苓和甘草捣碎成粉,加入100~200重量份的水,加热至60~70℃,保持8~10分钟,停火、冷却至室温,得药液;4) 将茉莉花液和药液混合、消毒,加入8~12倍重量的50~75度白酒,于25~35℃的条件下密封1~12个月,过滤取滤液,即得。该茉莉花酒以茉莉花和常见中药为主要原料,制得的茉莉花酒理气解郁、健脾和胃,同时具有浓郁的茉莉花香。

[0004] 2、中国专利:一种茉莉花香黄酒的制备方法,申请号:201510441325.8,申请日:2015.07.25,申请人:安徽陈瑶湖黄酒有限公司,地址:246700安徽省安庆市枞阳县陈瑶湖镇经济开发区,发明人:黄晔,摘要:一种茉莉花香黄酒的制备方法,由以下重量份的原料制成:糯米200-220、酒曲20-22、茉莉花瓣8-9、米醋3-4、菠萝皮2-3、白茅根0.5-0.7、扁蓄0.7-0.9、牛蒡根0.5-0.7、蛋清粉适量、 α -淀粉酶适量、糖化酶适量、普鲁兰酶适量;本发明的黄酒伴有阵阵茉莉花香,沁人心脾,口感佳,营养高,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有凉血止血、清热利尿、疏风散热、解毒消肿、抗衰老的功效。

[0005] 3、中国专利：一种茉莉花酒及其制备方法，申请号：201710660457.9，申请日：2017.08.04，申请人：凌秀梅，地址：531504广西壮族自治区百色市田东县思林镇那都村，发明人：凌秀梅，摘要：本发明公开了一种茉莉花酒，属于酿酒技术领域。其原料按重量份包括：茉莉花200~300份，罗汉果60~80份，桑叶32~46份，黄芪22~28份，麦冬20~25份，当归12~16份，远志16~22份，五味子8~15份，蜂蜜35~40份，白酒3000~4000份。将茉莉花、罗汉果、桑叶、黄芪、麦冬、当归、远志和五味子洗净除杂后置于室外阳光照晒；再将晒干后的原料放入粉碎机研磨成细粉后，加入蜂蜜搅拌均匀后置于容器密封发酵10~15天；等发酵完成后加入酒精度数为40~45度的白酒，搅拌均匀后过滤除杂后放于室内阴凉处静置储存3~5个月。本发明的茉莉花酒，清香扑鼻、口感宜人、添加中草药经过综合配伍，保健效果好，为茉莉花酒的种类提供新的选择，易于被消费者接受。

[0006] 4、中国专利：一种茉莉花酒的制备方法，申请号：201711416817.7，申请日：2017.12.25，申请人：广西兴业松龄春酒业有限公司，地址：537800广西壮族自治区玉林市兴业县大平山镇鸣峨沙山村6社竹山，发明人：陈征、陈冬冬，摘要：本发明涉及花酒制备技术领域，具体涉及一种茉莉花酒的制备方法，包括如下步骤：(1)选取花苞未完全展开的茉莉花风干后真空冷冻干燥8~10h；(2)置于密闭玻璃容器中，通入蒸汽；(3)加入中低度纯粮白酒，密闭浸泡。本发明选用酒精度35~40°的中低度纯粮白酒，口感温和无刺激；并且保存了茉莉花的有效成分，使制备出的花酒能充分发挥其保健作用，制备出的茉莉花酒，花朵成色依然如初，不发生颜色改变，有利于产品包装及售卖。

[0007] 5、中国专利：一种茉莉花酒的制作方法，申请号：201810288117.2，申请日：2018.03.31，申请人：哈尔滨伟平科技开发有限公司，地址：150016黑龙江省哈尔滨市道里区安化街25号，发明人：吕庆茂，摘要：本发明涉及一种酒的制作方法，特别是一种茉莉花酒的制作方法。将小麦芽粉、干茉莉花和清水混合均匀，经酶解、发酵后过滤得原酒和滤渣。在滤渣中加入清水后进行蒸馏，蒸馏结束后将馏出液与原酒混合后再经陈化贮存、勾兑、过滤、灌装、杀菌即得成品。本发明的茉莉花酒在制作过程中，茉莉花参与了酶解和发酵的全过程，茉莉花中黄酮类化合物的生理活性得到大幅提高，同时还产生了 γ -氨基丁酸等活性物质，茉莉花粉中的营养和功效成分也得到最大限度的溶出，茉莉花的香气也被进一步激发释放出来，使得本发明的茉莉花酒不仅香气浓郁而且具有更多的养生保健功效。

[0008] 6、中国专利：一种蜂蜜茉莉花酒及其制备方法，申请号：201711097171.0，申请日：2017.11.09，申请人：刘俊声，地址：528429广东省中山市黄圃镇大庆路一街29号，发明人：刘俊声，摘要：本发明公开了一种蜂蜜茉莉花酒。所述蜂蜜茉莉花酒由以下原料组分及含量(重量份)制备而成：茉莉花200~300公斤，纯米酒700~800公斤，蜂蜜20~30公斤。本发明还提供其制备方法。本发明的蜂蜜茉莉花酒色泽自然富有营养，其口感纯正，具有提神、清火、消食、利尿等保健作用，适合各种人群饮用。

发明内容

[0009] 本发明的目的是提供一种茉莉花香酒的制备方法，制备得到的酒具有茉莉花香，滋味甘醇，绵柔雅香，入口即化，过喉暖顺，润而不干，回味甘香，空杯留香，健脾暖胃，醉不上头的特点。

[0010] 为了实现上述目的，本发明采用的技术方案为：

一种茉莉花香酒的制备方法,制备的工艺步骤为:

(1)原料准备:选取干净的大米、高粱和糯米;糯米选用大颗粒品种的糯米。所述的大米包括粳米或籼米。

[0011] (2)原料处理:a、大米和糯米分别用清水浸泡,清水没过大米即可,浸泡3-5小时后蒸煮得到大米饭和糯米饭,摊晾备用;b、高粱炒熟,冷却后采用茉莉鲜花窖香备用。

[0012] (3)原料发酵:a、大米饭和酒曲混合均匀后放入到缸中糖化20-24小时,温度控制在25-32℃,每100斤大米使用0.6-0.8斤酒曲;糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水,糖化料与山泉水的体积比为1:(1.2-1.3),搅拌均匀后密封发酵3个月以上,得到大米发酵料;b、糯米饭和甜酒曲混合均匀后放入到缸中糖化24-36小时,温度控制在28-32℃,每100斤糯米使用0.4-0.6斤甜酒曲;糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水,糖化料与山泉水的体积比为1:(0.6-1),得到糯米糖化料;c、高粱与鲜酒糟和大曲混合均匀放入缸中浸泡4-6小时,温度控制在28-32℃,鲜酒糟、高粱和大曲的重量比为(100-130):100:(0.4-0.5);浸泡4-6小时后加到糯米糖化料内一起发酵3个月,得到糯米高粱发酵料;其中糯米与高粱用量的重量比为(1-1.5):1;鲜酒糟指的是蒸馏高粱酒后剩下的渣,需当天或隔天使用。酒曲、甜酒曲和大曲采用市场上常见的酿酒曲。

[0013] (4)蒸馏取酒:将大米发酵料和糯米高粱发酵料混合上甑蒸馏;蒸馏去酒头酒尾,取酒精度45-60°的酒备用,糯米高粱发酵料占30%-60%,其余为大米发酵料。

[0014] (5)浸泡过滤:待酒自然冷,将酒调至需要的酒精度后加入茯苓、芦荟、桂皮和冰糖放置在酒缸内密封保存一年以上,过滤取液,即得茉莉花香酒,每百斤酒加茯苓1-3斤、芦荟0.5-1斤,桂皮0.1-0.3斤、冰糖0.5-2斤。

[0015] 所述的茉莉鲜花是有机种植得到的茉莉鲜花,采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾,采收后,装运时不要紧压,用通气的箩筐装花;将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子,温度控制在25-35℃,控制方法是25-30℃保持2-3小时,30-35℃保持1-2小时,湿度控制在50-85%,所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。这个时候的花成熟,香味浓。

[0016] 所述的茉莉鲜花窖香是在室内地上或架子上铺一张竹编,在竹编上面按一层花、一层纱布、一层高粱、一层纱布的铺设方式铺三层高粱进行窖香,从晚上九点一十点开始窖到第二天早上6点即可,高粱与茉莉鲜花重量比为100:(10-30),窖香后的高粱需密封备用。

[0017] 所述的芦荟是去刺干燥后,再与茉莉鲜花窖制,得到的茉莉花香芦荟。所述的芦荟干燥后的含水量为10-15%,窖制时,芦荟与茉莉鲜花的重量比为1:(8-15)。窖制芦荟时,可以将芦荟添加到高粱中与高粱混合窖制。

[0018] 优选的:所述的酒头酒尾添加到糯米糖化料回缸发酵,糯米糖化料与酒头酒尾的体积比为10:(4-6)。利用酒头酒尾返回发酵,能起到发酵稳定的作用,酒气更好,比不添加酒头酒尾发酵的更醇、更柔顺。

[0019] 根据我国中医学及现代药理学对茉莉花的保健功效研究认为:茉莉花具有益气止痛、温中和胃、消肿解毒、强化免疫系统的功效。对身体出现痢疾、腹痛、结膜炎、疮毒都具有良好的治疗作用,另外还具有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、祛风解表、益气力、降血压、防止龋齿、防辐射、抗癌、抗衰老的功效,能够增强身体免疫力,延年益寿。同时,还

具有理气安胎、润肤功效,可以改善身体的焦虑状态,对于身体的慢性病、月经失调以及头晕,都有良好的调理作用。还具有抗炎、平喘、抗癌、舒筋活络、降压、补肾壮精的功效。另外,通过口服茉莉花促进身体体内的毒素排泄,还能润滑肌肤、美容美发。

[0020] 茯苓,为多孔菌科真菌茯苓*Poria cocos* (Schw.) Wolf 的干燥菌核,别名云苓、松茯苓,是寄生在松树上的真菌。药用部分为干燥菌核体。最早的文献记载出自《神农本草经》,俗称云苓、松苓、茯灵,为寄生在松树根上的菌类植物,形状像甘薯,外皮黑褐色,里面白色或粉红色。其原生物为多孔菌科真菌茯苓的干燥菌核,多寄生于马尾松或赤松的根部。产于云南、安徽、湖北、河南、四川等地。古人称茯苓为“四时神药”,因为它功效非常广泛,不分四季,将它与各种药物配伍,不管寒、温、风、湿诸疾,都能发挥其独特功效。茯苓味甘、淡、性平,入药具有利水渗湿、益脾和胃、宁心安神之功用。现代医学研究:茯苓能增强机体免疫功能,茯苓多糖有明显的抗肿瘤及保肝脏作用。药理功效:传统功效,利水渗湿,健脾化痰,宁心安神,败毒抗癌。药性平和,利湿而不伤正气。适量服食可作为春夏潮湿季节的调养佳品,可治小便不利、水肿胀满、痰饮咳逆、呕逆、恶阻、泄泻、遗精、淋浊、惊悸、健忘等症。所含茯苓酸具有增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖等的作用。可松弛消化道平滑肌,抑制胃酸分泌,防止肝细胞坏死,抗菌等功效。最新发现的功效,茯苓中的主要成分为茯苓聚糖,含量很高。对多种细菌有抑制作用;能降胃酸,对消化道溃疡有预防效果;对肝损伤有明显的保护作用;有抗肿瘤的作用;能多方面对免疫功能进行调节;能使化疗所致白细胞减少加速回升;并有镇静的作用。

[0021] 芦荟,拉丁学名:*Aloe vera var. chinensis* (Haw.) Berg,芦荟属,为百合科多年生常绿草本植物,叶簇生、大而肥厚,呈座状或生于茎顶,叶常披针形或叶短宽,边缘有尖齿状刺。花序为伞形、总状、穗状、圆锥形等,色呈红、黄或具赤色斑点,花瓣六片、雌蕊六枚。花被基部多连合成筒状。【功效】泻火;解毒;化瘀;杀虫。主目赤;便秘;白浊;尿血;小儿惊痫;疳积;烧烫伤;妇女闭经;痔疮;疥疮;痈疔肿毒;跌打损伤。【药理作用】杀菌作用,抗炎作用,湿润美容作用,健胃下泄作用,强心活血作用,免疫和再生作用,免疫与抗肿瘤作用,解毒作用,抗衰老作用,镇痛、镇静作用,防晒作用。

[0022] 桂皮,拉丁学名:*Cinnamomum tamala* (Bauch.-Ham.) Nees et Eberm,又称肉桂、官桂或香桂,为樟科植物天竺桂、阴香、细叶香桂、肉桂或川桂等树皮的通称。本品为常用中药,又为食品香料或烹饪调料。商品桂皮的原植物比较复杂,约有十余种,均为樟科樟属植物。各地常用的有8种,其中主要有桂树、钝叶桂、阴香及华南桂等其他种类多为地区用药。各品种在西方古代被用作香料。中餐里用它给炖肉调味,是五香粉的成份之一。桂皮味辛甘、性热,入肾、脾、膀胱经有补元阳,暖脾胃,除积冷,通脉止痛和止泻的功效,主治命门火衰、肢冷脉微、亡阳虚脱、腹痛泄泻、寒疝、腰膝冷痛、阴疽流注、虚阳浮越之上热下寒等症。

[0023] 冰糖是砂糖的结晶再制品。自然生成的冰糖有白色、微黄、淡灰等色,此外市场上还有添加食用色素的各类彩色冰糖(主要用于出口),比如绿色、蓝色、橙色、微红、深红等多种颜色。由于其结晶如冰状,故名冰糖。也叫“冰粮”。冰糖,外文名称:rock candy/crystal sugar,冰糖味甘、性平,入肺、脾经;有补中益气,和胃润肺的功效;冰糖养阴生津,润肺止咳,对肺燥咳嗽、干咳无痰、咯痰带血都有很好的辅助治疗作用;用于肺燥、肺虚、风寒劳累所致的咳喘、小儿疳疾、噤口痢、口疮、风火牙痛。冰糖可以增加甜度,中和多余的酸度。并且有去火的功效,它还是和菊花、枸杞、山楂、红枣等配合的极好调味料,冰糖是入肝和肺经的

优良产品。冰糖的成分是含结晶水的葡萄糖,与白糖在体内分解的成分一样;所以,冰糖可以代替白糖。冰糖的主要成分是含结晶水的葡萄糖。冰糖,外文名称:rock candy/crystal sugar,冰糖味甘、性平,入肺、脾经;有补中益气,和胃润肺的功效;冰糖养阴生津,润肺止咳,对肺燥咳嗽、干咳无痰、咯痰带血都有很好的辅助治疗作用;用于肺燥、肺虚、风寒劳累所致的咳喘、小儿疳疾、噤口痢、口疮、风火牙痛。冰糖可以增加甜度,中和多余的酸度。并且有去火的功效,它还是和菊花、枸杞、山楂、红枣等配合的极好调味料,冰糖是入肝和肺经的优良产品。冰糖的成分是含结晶水的葡萄糖,与白糖在体内分解的成分一样;所以,冰糖可以代替白糖。冰糖的主要成分是含结晶水的葡萄糖。冰糖,外文名称:rock candy/crystal sugar,冰糖味甘、性平,入肺、脾经;有补中益气,和胃润肺的功效;冰糖养阴生津,润肺止咳,对肺燥咳嗽、干咳无痰、咯痰带血都有很好的辅助治疗作用;用于肺燥、肺虚、风寒劳累所致的咳喘、小儿疳疾、噤口痢、口疮、风火牙痛。冰糖可以增加甜度,中和多余的酸度。并且有去火的功效,它还是和菊花、枸杞、山楂、红枣等配合的极好调味料,冰糖是入肝和肺经的优良产品。冰糖的成分是含结晶水的葡萄糖,与白糖在体内分解的成分一样;所以,冰糖可以代替白糖。冰糖的主要成分是含结晶水的葡萄糖。

[0024] 本发明的有益效果是:

1、本茉莉花香酒主要是以大米、大颗粒糯米和高粱为原料分别发酵,再混合蒸馏得到,得到的酒具有淡淡茉莉清香、优雅柔顺、酒味甘醇、空杯留香持久的特点。

[0025] 2、本申请先将大米、大颗粒糯米和茉莉花香高粱为原料分别发酵,再混合蒸馏制酒,分开发酵能使原料发酵更充分,再合起来蒸馏得到的酒更甘醇、更柔顺、更香,饮后酒气消散快,不易感觉头痛、头昏胀和口渴;如果分开发酵,分开蒸馏再混合,得到的酒会不够甘醇,会辣喉。而大米饭、糯米饭和酒曲发酵糖化后加入符合饮用标准的山泉水搅拌均匀后密封发酵,高粱与鲜酒糟和大曲混合均匀放入缸中浸泡后添加到糯米饭糖化料中一起发酵,添加山泉水的目的是在酒曲活化后,加入山泉水冲稀,降低活化浓度,使酒曲再次重新发酵,得到的酒会更香,不刺激。

[0026] 3、本申请将大米发酵料和糯米高粱发酵料混合均匀后蒸馏得到的酒,能提高酒的纯度,再添加茯苓、芦荟、桂皮和冰糖储藏,添加冰糖发酵,能增加酒的甘醇滋味,还中和茯苓、芦荟、桂皮的味道,喝起来几乎没有中药味,只有淡淡茉莉花清香味,如果不添加冰糖,酒中的茯苓和桂皮会较浓,茉莉花清香味不明显。得到的酒具有茉莉花香,滋味醇和柔香,斟酒时能呈现拉丝、挂壁性状和空杯留香,饮后酒气消散快,不易感觉头痛、头昏胀和口渴等功效,体现了独特的茉莉花酒制作特色!

4、高粱炒熟后利用茉莉鲜花窖制,能更好的赋予茉莉花香,因为炒熟后的高粱吸水吸香好,为酒增添淡淡茉莉清香;芦荟是去刺干燥后,再与茉莉鲜花窖制,得到的茉莉花香芦荟,增加浸泡时茉莉花香的浓度,是香气清香持久。不能直接添加茉莉鲜花浸泡获取香味,添加浸泡容易造成药物及重金属含量超标。而茉莉花酒产业化推广将是丰富人民的物质生活,提高产品的附加值,提高横县茉莉鲜花的利用率和应用,在满足人民物质生活需求的同时,也对地方经济发展有着不可估量的推动作用。

具体实施方式

[0027] 为了更加详细的介绍本发明,下面结合实施例,对本发明做进一步说明。

[0028] 实施例1

采用以下工艺步骤即可制备得茉莉花香酒：

(1)原料准备：选取干净的大米、高粱和糯米；糯米选用大颗粒品种的糯米。所述的大米包括粳米或籼米。

[0029] (2)原料处理：a、大米和糯米分别用清水浸泡，清水没过大米即可，浸泡3-5小时后蒸煮得到大米饭和糯米饭，摊晾备用；b、高粱炒熟，冷却后采用茉莉鲜花窖香备用。

[0030] (3)原料发酵：a、大米饭和酒曲混合均匀后放入到缸中糖化20-24小时，温度控制在25-32℃，每100斤大米使用0.6-0.8斤酒曲；糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水，糖化料与山泉水的体积比为1: (1.2-1.3)，搅拌均匀后密封发酵3个月以上，得到大米发酵料；b、糯米饭和甜酒曲混合均匀后放入到缸中糖化24-36小时，温度控制在28-32℃，每100斤糯米使用0.4-0.6斤甜酒曲；糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水，糖化料与山泉水的体积比为1: (0.6-1)，得到糯米糖化料；c、高粱与鲜酒糟和大曲混合均匀放入缸中浸泡4-6小时，温度控制在28-32℃，鲜酒糟、高粱和大曲的重量比为(100-130):100: (0.4-0.5)；浸泡4-6小时后加到糯米糖化料内一起发酵3个月，得到糯米高粱发酵料；其中糯米与高粱用量的重量比为(1-1.5):1；鲜酒糟指的是蒸馏高粱酒后剩下的渣，需当天或隔天使用。酒曲、甜酒曲和大曲采用市场上常见的酿酒曲。

[0031] (4)蒸馏取酒：将大米发酵料和糯米高粱发酵料混合上甑蒸馏；蒸馏去酒头酒尾，取酒精度45-60°的酒备用，糯米高粱发酵料占30%-60%，其余为大米发酵料。

[0032] (5)浸泡过滤：待酒自然冷，将酒调至需要的酒精度后加入茯苓、芦荟、桂皮和冰糖放置在酒缸内密封保存一年以上，过滤取液，即得茉莉花香酒，每百斤酒加茯苓1-3斤、芦荟0.5-1斤，桂皮0.1-0.3斤、冰糖0.5-2斤。

[0033] 所述的茉莉鲜花是有机种植得到的茉莉鲜花，采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾，采收后，装运时不要紧压，用通气的箩筐装花；将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子，温度控制在25-35℃，控制方法是25-30℃保持2-3小时，30-35℃保持1-2小时，湿度控制在50-85%，所述的含苞欲放的茉莉花花蕾，是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。这个时候的花成熟，香味浓。

[0034] 所述的茉莉鲜花窖香是在室内地上或架子上铺一张竹编，在竹编上面按一层花、一层纱布、一层高粱、一层纱布的铺设方式铺三层高粱进行窖香，从晚上九点一十点开始窖到第二天早上6点即可，高粱与茉莉鲜花重量比为100: (10-30)，窖香后的高粱需密封备用。

[0035] 所述的芦荟是去刺干燥后，再与茉莉鲜花窖制，得到的茉莉花香芦荟。所述的芦荟干燥后的含水量为10-15%，窖制时，芦荟与茉莉鲜花的重量比为1: (8-15)。

[0036] 实施例2

采用以下工艺步骤即可制备得茉莉花香酒：

(1)原料准备：选取干净的大米、高粱和糯米；糯米选用大颗粒品种的糯米。所述的大米包括粳米或籼米。

[0037] (2)原料处理：a、大米和糯米分别用清水浸泡，清水没过大米即可，浸泡3-5小时后蒸煮得到大米饭和糯米饭，摊晾备用；b、高粱炒熟，冷却后采用茉莉鲜花窖香备用。

[0038] (3)原料发酵：a、大米饭和酒曲混合均匀后放入到缸中糖化20-24小时，温度控制

在25-32℃,每100斤大米使用0.6-0.8斤酒曲;糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水,糖化料与山泉水的体积比为1:(1.2-1.3),搅拌均匀后密封发酵3个月以上,得到大米发酵料;b、糯米饭和甜酒曲混合均匀后放入到缸中糖化24-36小时,温度控制在28-32℃,每100斤糯米使用0.4-0.6斤甜酒曲;糖化后在缸中加入符合饮用标准的山泉水,糖化料与山泉水的体积比为1:(0.6-1),得到糯米糖化料;c、高粱与鲜酒糟和大曲混合均匀放入缸中浸泡4-6小时,温度控制在28-32℃,鲜酒糟、高粱和大曲的重量比为(100-130):100:(0.4-0.5);浸泡4-6小时后加到糯米糖化料内一起发酵3个月,得到糯米高粱发酵料;其中糯米与高粱用量的重量比为(1-1.5):1;鲜酒糟指的是蒸馏高粱酒后剩下的渣,需当天或隔天使用。酒曲、甜酒曲和大曲采用市场上常见的酿酒曲。

[0039] (4)蒸馏取酒:将大米发酵料和糯米高粱发酵料混合上甑蒸馏;蒸馏去酒头酒尾,取酒精度45-60°的酒备用,糯米高粱发酵料占30%-60%,其余为大米发酵料。酒头酒尾添加到糯米糖化料回缸发酵,糯米糖化料与酒头酒尾的体积比为10:(4-6)。

[0040] (5)浸泡过滤:待酒自然冷,将酒调至需要的酒精度后加入茯苓、芦荟、桂皮和冰糖放置在酒缸内密封保存一年以上,过滤取液,即得茉莉花香酒,每百斤酒加茯苓1-3斤、芦荟0.5-1斤,桂皮0.1-0.3斤、冰糖0.5-2斤。所述的芦荟是去刺干燥后,再与高粱混合利用茉莉鲜花窖制,得到的茉莉花香芦荟。所述的芦荟干燥后的含水量为10-15%,窖制时,芦荟与茉莉鲜花的重量比为1:(8-15)。

[0041] 所述的茉莉鲜花是有机种植得到的茉莉鲜花,采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾,采收后,装运时不要紧压,用通气的箩筐装花;将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子,温度控制在25-35℃,控制方法是25-30℃保持2-3小时,30-35℃保持1-2小时,湿度控制在50-85%,所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。这个时候的花成熟,香味浓。

[0042] 所述的茉莉鲜花窖香是在室内地上或架子上铺一张竹编,在竹编上面按一层花、一层纱布、一层高粱芦荟、一层纱布的铺设方式铺三层高粱芦荟进行窖香,从晚上九点-十点开始窖到第二天早上6点即可,高粱与茉莉鲜花重量比为100:(10-30),窖香后的高粱需密封备用。

[0043] 将本实施例中得到的茉莉花香酒按照GB/T27588-2011《露酒》、GB2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其调制酒》标准检验,检验结果完全合格,检验结果见下表。

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	判定	检出限	检测方法
			浸提类（植物类）				
1	外观 色泽 香气 滋味 风格	/	清亮透明，无沉淀及悬浮物 具有本品应有的色泽 具有相应的植物香和酒香，诸香和谐 醇和，舒顺谐调，酒体完整 具有本品的独特风格	清亮透明，无沉淀及无悬浮物 具有本品应有的色泽 具有相应的植物香和酒香，诸香和谐 醇和，舒顺谐调，酒体完整 具有本品的独特风格	合格	/	GB/T 27588-2011
2	单件净含量偏差	ml	允许短缺量 15	+16 +14	合格	/	JJF 1070-2005
3	酒精度（20℃）	%vol	/	45.2	/	/	GB 5009.225-2016 （第一法）
4	甲醇	g/L	≤0.6	0.12	合格	7.5 mg/L	GB 5009.266-2016
5	氰化物（以 CNH 计）	mg/L	≤8.0	未检出	合格	0.004mg/L	GB 5009.36-2016 （第一法）
6	铅（以 Pb 计）	mg/kg	≤0.2	0.022	合格	0.02 mg/kg	GB 5009.12-2017 （第一法）