



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104212675 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 17

(21) 申请号 201410476598. 1

(22) 申请日 2014. 09. 18

(71) 申请人 李亦武

地址 430056 湖北省武汉经济开发区车城北路 5 号 ( 同济医药 )

(72) 发明人 李亦武

(51) Int. Cl.

C12G 1/022 (2006. 01)

C12G 1/00 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种高度葡萄桑椹酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种高度葡萄桑椹酒及其制备方法,该高度葡萄桑椹酒由包括以下重量份数的原料制备得到:高度葡萄酒(35度-70度)70-90份,鲜桑椹10-25份(干桑椹5-20份)。本发明因高度葡萄酒为母液,使桑椹中的亚油酸、花色素等有效成份溶出更充分,同时又能与葡萄酒中的营养成分有机结合,使其防止血管硬化、补肝肾、健脾胃、助消化、乌发美容作用更强,同时保留了葡萄酒原有香味,口味圆润,酸甜。

1. 一种高度葡萄桑椹酒,其特征在于,该高度葡萄桑椹酒由包括以下原料和重量份数的原料制备得到,高度葡萄酒(35度-70度)70-90份,鲜桑椹10-25份(干桑椹5-20份)。
2. 根据权利要求1所述的一种葡萄桑椹酒,其高度葡萄酒制备方法是:将新鲜葡萄榨汁,放入发酵罐发酵3-5天,再经壶式蒸馏罐蒸馏可得到35度-72度的高度葡萄酒。
3. 根据权利要求1、2所述,将上述蒸馏所得的高度葡萄酒与上述重量份数融合的葡萄桑椹酒,其酒精度数采用蒸馏所得到的低度葡萄蒸馏液勾兑。
4. 根据权利要求1所述的高度葡萄酒,可以是蒸馏葡萄酒,也可用白酒配制,酒精度在35度-72度。
5. 根据权利要求1、2、3、4任一项所述的高度葡萄桑椹酒,其酒精度在35度-72度。

## 一种高度葡萄桑椹酒及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种用高度葡萄酒的制备,特别涉及一种高度葡萄桑椹酒及其制备方法。

### 背景技术:

[0002] 桑椹是桑科桑属多年生木本植物桑树的果实,未成熟时为绿色,逐渐成长变为白色、红色,成熟后为紫红色或紫黑色,味酸甜。《本草新编》有“紫者为第一,红者次之,青则不可用”的记载。桑椹中含有多种功能性成分,如芦丁、花青素、白黎芦醇等,具有良好的防癌、抗衰老、抗溃疡、抗病毒等作用。

[0003] 《本草经疏》桑椹甘寒益血而除热为凉血补血益阴之药。祖国医学认为,桑椹性味甘寒,具有补肝益肾、生津润肠、乌发明目等功效。研究表明桑椹具有免疫促进作用,对溶血性反应有增强作用,可防止人体动脉硬化、骨骼关节硬化,促进新陈代谢。它可以促进血红细胞的生长,防止白细胞减少,并对治疗糖尿病、贫血、高血压、高血脂、冠心病、神经衰弱等病症具有辅助功效。能增强非特异免疫功能,对体液免疫有增加作用,对T细胞介导的免疫功能有显著的促进作用,对细胞突变具有预防作用,具有抗乙型肝炎病毒的作用和抗AIDS的作用。

[0004] 葡萄酒含有多种氨基酸,矿物质与维生素,而且味道香甜被世人广为青睐,高度葡萄酒一般由5-8kg鲜葡萄才能制成1kg高度葡萄酒,不仅营养成分高而且仍保留葡萄原有香味与甜润。

[0005] 桑椹含有脂肪酸、苹果酸、花色素、胡萝卜素、多种维生素等多种对人体有益成份。具有益肾健脾,防止血管硬化等作用。

### 发明内容:

[0006] 本发明是解决桑椹酒,尤其是低度葡萄酒制作桑椹酒时营养成份溶出不充分,营养成份损失等技术的不足,提供一种高度葡萄桑椹酒的制备方法,用这种方法制备的高度葡萄桑椹酒,不仅营养成份溶出好,而且色、味、香俱全。

[0007] 本发明采用的技术方案为

[0008] 一种高度葡萄桑椹酒,该高度葡萄桑椹酒内包括以下重量份数的原料制备得到:高度葡萄酒(35-72度)70-90份,鲜桑椹10-25份(干桑椹5-20份)。

[0009] 本发明还提供了上述葡萄桑椹酒中高度葡萄酒的制备方法:将新鲜葡萄榨汁,放入发酵罐发酵3-5天,再经壶式蒸馏罐蒸馏可得到35度-72度的高度葡萄酒蒸馏酒,一般5-8kg新鲜葡萄可蒸馏53度高度葡萄1kg。

[0010] 按上述原料重量和份数制备的高度葡萄桑椹酒,在配制完成后,用低度蒸馏葡萄勾兑为所需度数,在阴凉处静置1-2个月,然后澄清处理,除菌过滤,即可分装得到高度葡萄桑椹酒。

**具体实施方式：**

[0011] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明,但不限定本发明的保护范围。

[0012] 实施例 1

[0013] 一种高度葡萄桑椹酒的制备方法,包括如下步骤：

[0014] 1) 新新鲜桑椹 20 份,浸泡在 50 度葡萄酒中,浸泡 1-2 个月,取得高度葡萄桑椹酒。

[0015] 2) 将上述所得高度葡萄桑椹酒用 8 度葡萄蒸馏低度酒勾兑,使其到 45 度葡萄桑椹酒。

[0016] 3) 得到的上述酒液经澄清,除菌过滤,即可分装得高度葡萄桑椹酒。

[0017] 以上所述,仅是本发明一经典实施例,但并非对本发明的技术方案作任何简单修改,等同变化与修饰,均仍属于本发明的技术方案的范围内。