



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104031805 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 05

(21) 申请号 201410245236. 1

CN 101601854 A, 2009. 12. 16, 全文.

(22) 申请日 2014. 06. 04

CN 101705172 A, 2010. 05. 12, 全文.

CN 103087888 A, 2013. 05. 08, 全文.

(73) 专利权人 诸城市妙力源生物科技有限公司  
地址 262217 山东省潍坊市诸城市百尺河镇  
驻地

于俊生. 秋季进补. 《家庭进补一点通》. 青  
岛出版社, 2012, 第 40 页第 6-8 段, 第 41 页第 1  
段, 第 42 页第 1 段.

(72) 发明人 冯来友 郑镁钢

审查员 王成君

(74) 专利代理机构 北京同辉知识产权代理事务  
所(普通合伙) 11357

代理人 刘洪勋

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

A61K 36/8998(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103146559 A, 2013. 06. 12, 说明书  
[0005-0006、0008-0012、0040、0044] 段.

CN 101317994 A, 2008. 12. 10, 全文.

CN 103519304 A, 2014. 01. 22, 全文.

权利要求书1页 说明书8页

(54) 发明名称

一种秋季调和养生酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种秋季调和养生酒,是由黑豆、刀豆、赤豆、青豆、碗豆、绿豆、黄精、麦芽、茯苓、刺梨、龙眼肉、红枣、乌梅、桑叶、荷叶、香菇、山楂、狗肾、蜂蜜、冰糖以一定比例配伍,由白酒浸泡提取制成。制备方法为:将原料干燥、粉碎后装纱布袋热蒸 10 分钟以上,将蒸好的原料加入容器中,并加入冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡,密封 10-15 日进行提取,提取后经过过滤分离出不溶物,过滤液即为调和养生酒。该调和养生酒芳香浓郁,口感绵润,无任何异杂味,对人体副作用小,能够对人体起到温和的养生调节作用。

1. 一种秋季调和养生酒,其特征在於,是由黑豆、刀豆、赤豆、青豆、碗豆、绿豆、黄精、麦芽、茯苓、刺梨、龙眼肉、红枣、乌梅、桑叶、荷叶、香菇、山楂、狗肾、蜂蜜、冰糖,由白酒浸泡提取制成;上述各原料中,每 10kg 白酒用黑豆 30g、刀豆 30g、赤豆 30g、青豆 25g、碗豆 25g、绿豆 20g、黄精 30g、麦芽 20g、茯苓 20g、刺梨 25g、龙眼肉 25g、红枣 30g、乌梅 15g、桑叶 10g、荷叶 10g、香菇 10g、山楂 30g、狗肾 15g、蜂蜜 300g、冰糖 300g。

2. 根据权利要求 1 所述的一种秋季调和养生酒,其特征在於,所述白酒为不低于 50 度的白酒。

3. 根据权利要求 1 所述的一种秋季调和养生酒,其特征在於,所述白酒为不低于 65 度的白酒。

4. 一种权利要求 1-3 任一所述秋季调和养生酒的制备方法,其特征在於,依次按如下步骤进行:

(1) 将黑豆、刀豆、赤豆、青豆、碗豆、绿豆、黄精、麦芽、茯苓、刺梨、龙眼肉、红枣、乌梅、桑叶、荷叶、香菇、山楂、狗肾干燥、粉碎后装纱布袋热蒸 10 分钟以上;

(2) 将蒸好的原料加入容器中,并加入冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡,密封 10-15 日进行提取;

(3) 提取后经过过滤分离出不溶物,过滤液即为调和养生酒。

5. 根据权利要求 4 所述的调和养生酒的制备方法,其特征在於,所述步骤 (1) 中的干燥是将物料采用 30—40kw 隧道式微波炉,速度 6.5-7.5m/min,温度 60—85℃ 进行干燥和灭菌处理。

## 一种秋季调和养生酒及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品工程领域,特别是一种秋季调和养生酒及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 在目前的酒类市场当中,有许多以中药药材或以药食同源原材料酿制的保健酒或养生酒。但是这些酒品通常均存在如下问题:

[0003] 第一,为了确保酒品的保健效果显著、见效快,以迎合市场需求,往往大量加入各种药性较强的原料,这样的保健酒虽然能再短期内起到显著的效果,但长期或稍过量饮用反而会“过犹不及”,对人体产生负面影响。此外酒品当中的组分配伍也往往不够科学合理。

[0004] 第二,由于许多药食同源的原料本身带有一些异味,混合之后使得这些味道混杂在一起,导致酒品的味道更为生涩不佳,此外,白酒本身的烈性还会与酒中的原料的异味相互刺激,导致酒品的口感不够温润柔和。为了克服该缺陷,现有技术中采用蔗糖等甜味素加入酒中,以起到调和口感的功效,但是这种工艺只是对其他原料异味的一种掩盖,并不能起到完全消除的作用,许多异味仍然夹杂在蔗糖带来的甜味当中,酒的整体味道也生涩呛口,给饮用者带来不适。

[0005] 第三,虽然酒品在短时间能保持清澈透明,但在长时间放置后会产生沉淀,这可能是由于酒中的各组分配伍和配比不够合理导致的,对于如何解决该技术问题,现有技术中尚没有报道。

[0006] 此外,上述三个技术问题在实际解决过程中不易兼顾,常常顾此失彼,这也给本领域技术人员带来了很大的技术困难。

### 发明内容

[0007] 针对上述现有技术中存在的不足,本发明提供了一种调和养生酒及其制备方法,该调和养生酒芳香浓郁,口感绵润,无任何异杂味,对人体副作用小,能够对人体起到温和的养生调节作用,尤其适合秋季饮用。

[0008] 本发明提供的一种秋季调和养生酒,是由黑豆、刀豆、赤豆、青豆、碗豆、绿豆、黄精、麦芽、茯苓、刺梨、龙眼肉、红枣、乌梅、桑叶、荷叶、香菇、山楂、狗肾、蜂蜜、冰糖,由白酒浸泡提取制成;上述各原料中,每 10kg 白酒用黑豆 28-32g、刀豆 28-32g、赤豆 28-32g、青豆 23-27g、碗豆 23-27g、绿豆 18-22g、黄精 28-32g、麦芽 18-22g、茯苓 18-22g、刺梨 23-27g、龙眼肉 23-27g、红枣 28-32g、乌梅 13-17g、桑叶 8-12g、荷叶 8-12g、香菇 8-12g、山楂 28-32g、狗肾 13-17g、蜂蜜 280-320g、冰糖 280-320g。

[0009] 优选地,上述各原料中,每 10kg 白酒用黑豆 30g、刀豆 30g、赤豆 30g、青豆 25g、碗豆 25g、绿豆 20g、黄精 30g、麦芽 20g、茯苓 20g、刺梨 25g、龙眼肉 25g、红枣 30g、乌梅 15g、桑叶 10g、荷叶 10g、香菇 10g、山楂 30g、狗肾 15g、蜂蜜 300g、冰糖 300g。

[0010] 优选地,所述白酒为不低于 50 度的白酒。

[0011] 优选地,所述白酒为不低于 65 度的白酒。

[0012] 上述秋季调和养生酒的制备方法,依次按如下步骤进行:

[0013] (1) 黑豆、刀豆、赤豆、青豆、碗豆、绿豆、黄精、麦芽、茯苓、刺梨、龙眼肉、红枣、乌梅、桑叶、荷叶、香菇、山楂、狗肾干燥、粉碎后装纱布袋热蒸 10 分钟以上;

[0014] (2) 将蒸好的原料加入容器中,并加入冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡,密封 10-15 日进行提取;

[0015] (3) 提取后经过过滤分离出不溶物,过滤液即为调和养生酒。

[0016] 优选地,所述步骤(1)中的干燥是将物料采用 30—40kw 隧道式微波炉,速度 6.5-7.5m/min,温度 60--85℃进行干燥和灭菌处理。

[0017] 黑豆:黑豆为豆科植物大豆 *Glycinemax* (L.) merr 的黑色种子。又名乌豆、黑豆,味甘性平。黑豆是大豆的一种,传统中医学认为,黑豆是一种既便宜又有助于抗衰老,具有医食同疗的特殊功能的食品。含较丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物以及胡萝卜素、维生素 B1、B2、烟酸及粗纤维,钙,磷,铁等营养物质,并含少量的大豆黄酮甙染料木苷。这两种物质均有雌激素样作用。黑豆叶中含叶酸、亚叶酸、核黄素、维生素 A 及类胡萝卜素等。黑豆衣含果胶、乙酰丙酸和多种糖类。性味归结:味甘性平,入脾经、肾经。黑豆入肾功多,故能治水、消肿下气。治风热而活血解毒。

[0018] 刀豆:温中下气,利肠胃,止呕逆,益肾补元,对于肾虚腰痛、气滞呃逆、风湿腰痛、小儿疝气等症有一定疗效。刀豆含有尿毒酶、血细胞凝集素、刀豆氨酸等;近年来,又在嫩荚中发现刀豆赤霉 I 和 II 等,有治疗肝性昏迷和抗癌的作用。刀豆对人体镇静也有很好的作用,可以增强大脑皮质的抑制过程,使神志清晰,精力充沛。

[0019] 赤豆:红豆,性平偏凉,味甘,含有蛋白质、脂肪、糖类、维生素 B 族、钾、铁、磷等。清热解毒、健脾益胃、利尿消肿、通气除烦等,可治疗小便不利、脾虚水肿、脚气等症。

[0020] 青豆:青豆富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂,有保持血管弹性、健脑和防止脂肪肝形成的作用;青豆中有抗氧化成分,同时还可以消除身体炎症,日常青豆可以为人体提供儿茶素以及表儿茶素两种类黄酮抗氧化剂。人变老的时候身体自由基会越来越的,自由基和衰老是正相关的关系,青豆中的营养可以抵抗自由基引起的疾病,延缓身体衰老速度,还有消炎、光谱抗菌的作用。青豆中还含有两种类胡萝卜素: $\alpha$ -胡萝卜素和 $\beta$ -胡萝卜素。

[0021] 碗豆:补肾健脾、除烦止渴。促进生长发育。碗豆蛋白质含量丰富,包括人体所必需的各种氨基酸,经常食用能促进生长发育,尤宜儿童食用。抗菌消炎,能增强新陈代谢。防止便秘、顺通肠道、排毒养颜。

[0022] 绿豆:绿豆性味甘凉,有清热解毒、清热解暑,消暑,利水之功效。绿豆的有效成分具有抗过敏作用,可辅助治疗荨麻疹等过敏反应。绿豆对葡萄球菌有抑制作用。绿豆中所含蛋白质、磷脂均有兴奋神经,增进食欲的功能。绿豆含丰富胰蛋白酶抑制剂,可以保护肝脏,减少蛋白分解,减少氮质血症,因而保护肾脏。

[0023] 麦芽:麦芽可用于肝郁气滞,胸胁胀闷,及肝脾不各,暖气少食等证,常与香橼、佛手等配伍,以增其舒肝和胃之效。麦芽用于米面类食物引起的食积不消和妇女断乳,或乳汁郁积,乳房胀痛。

[0024] 茯苓:味甘性平,渗湿利水,益脾和胃,宁心安神。治小便不利,水肿胀满,痰饮咳逆,呕哕,泄泻,遗精,淋浊,惊悸,健忘。

[0025] 桑叶:用于风热感冒及目赤肿痛,清泄肺热,甘寒益阴,凉润肺燥,故可用于燥热伤

肺、干咳少痰。

[0026] 刺梨：刺梨中含有丰富的超氧化物歧化酶 (SOD)，食用刺梨鲜果及加工品可提高人体内 SOD 的活动，降低过氧化脂质 (LPO)，有明显的抗衰老作用。

[0027] 龙眼肉：龙眼味甘、性温。入心、脾经。具有补益心脾、养血宁神、健脾止泻、利尿消肿等功效。适用于病后体虚、血虚萎黄、气血不足、神经衰弱、心悸怔忡、健忘失眠等病症。

[0028] 红枣：红枣，又名大枣，含糖、维生素 C，还含有丰富的蛋白质、脂肪、磷、钙、铁、钾、钠、镁、氯、碘、尼克酸和维生素 A、B1 等多种维生素。味道甘美清香，并具有较高的营养价值。被视为良好的滋补品，具有益心润肺、合脾健胃，益气生津、补血养颜之功能。《本草纲目》载：“枣味甘性温，……甘能补中，温能益气”。《本经》称：“枣能安中养脾，助十二经，平胃气，通九窍，益少气，少津，和百药”。临床上适用于治疗脾胃虚弱，气虚不足，贫血萎黄、肺虚咳嗽、失眠、倦怠乏力、高血压、肝炎等症。

[0029] 乌梅：传统中医认为：乌梅可收敛生津，安蛔驱虫。治久咳，虚热烦渴。现代医学表面，乌梅可帮助清扫血液，使血液流动量正常化，排除过量的酸素。当血液净化时，新陈代谢就增强，身体自然会恢复能量。乌梅里的柠檬酸帮助吸收维他命及酵素，还有能预防疾病及消除疲劳。此外还具有解酒的功能。

[0030] 荷叶：荷叶味苦辛微涩、性凉，归心、肝、脾经；含有莲碱 (Roemerine)、原荷叶碱 (Pronuciferine) 和荷叶碱 (Nuciferine) 等多种生物碱及维生素 C。有清热解毒、凉血、止血的作用。还具有清香升散；具有消暑利湿，健脾升阳，散瘀止血的功效；

[0031] 狗肾：狗肾含雄性激素、蛋白质、脂肪等。海狗肾含蛋白质、脂肪、糖类及雄性激素 (Androsterone) 等，具有暖肾，壮阳，益精。主治肾阳衰弱、阳痿、遗精、腰膝痿弱无力等症。

[0032] 香菇：香菇：传统中医认为：主正气衰弱；神倦乏力；纳呆，现代营养学表明：香菇是一种高蛋白、低脂肪的“健康食品”，它富含 18 种氨基酸，其中人体所必需的 8 种氨基酸就占了 7 种，而且多属于 L 型氨基酸，活性高，易吸收。香菇中还含有 30 多种酶，有抑制血液中胆固醇升高和降低血压的作用。香菇中含有的干扰素诱生剂能抑制病毒的繁殖。香菇中有一种“沪过性病毒体”，能作为一种抗体阻止癌细胞的生长发育，对已突变的异常细胞也具有明显的抑制作用。香菇中含有的腺嘌呤，可降低胆固醇、预防心血管疾病和肝硬化。孕产妇经常食用能增强机体免疫力。

[0033] 黄精：黄精入脾、肺、肾三经，填精髓、补血、补诸虚、止寒热、补中益气、滋阴、安五脏、除风湿、补五劳七伤、补肾、助筋骨、益脾气胃、润心肺、生津耐寒暑、肌肉充盛下三尸虫。用于脾胃虚弱，体倦乏力，腰膝酸软、肾虚精亏、口干食少，肺虚燥咳，精血不足，内热消渴高血压等症。

[0034] 红枣：红枣，又名大枣，含糖、维生素 C，还含有丰富的蛋白质、脂肪、磷、钙、铁、钾、钠、镁、氯、碘、尼克酸和维生素 A、B1 等多种维生素。味道甘美清香，并具有较高的营养价值。被视为良好的滋补品，具有益心润肺、合脾健胃，益气生津、补血养颜之功能。《本草纲目》载：“枣味甘性温，……甘能补中，温能益气”。《本经》称：“枣能安中养脾，助十二经，平胃气，通九窍，益少气，少津，和百药”。临床上适用于治疗脾胃虚弱，气虚不足，贫血萎黄、肺虚咳嗽、失眠、倦怠乏力、高血压、肝炎等症。

[0035] 山楂：味酸甜，具有降压，降脂，抗氧化，增强免疫力，清除胃肠道有害细菌等，还可预防肝癌。男性得了脂肪肝，就要养肝护肝，养肝护肝，首推山楂。山楂，能助消化，具有养

肝去脂功效。山楂能显著降低血清胆固醇及甘油三酯,有效防治动脉粥样硬化;山楂还能通过增强心肌收缩力、增加心输出量、扩张冠状动脉血管、增加冠脉血流量、降低心肌耗氧量等起到强心和预防心绞痛的作用。此外,山楂中的总黄酮有扩张血管和持久降压的作用。山楂具有活血化瘀的作用,是血淤型痛经患者的食疗佳品。

[0036] 蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品,也是最常用的滋补品之一。据分析,含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,具有滋养、润燥、解毒、美白养颜、润肠通便之功效,对少年儿童咳嗽治疗效果很好。另外还具有促进心脑血管功能,保护肝脏功能,消除疲劳。

[0037] 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。

[0038] 本发明提供的秋季调和养生酒,具有如下有益效果:

[0039] (1) 含有多种人体所需的氨基酸及维生素,能够对人体的心、肝、脾、胃、肾起到全面温和的调和养生作用;各个组分相辅相成,配比配伍科学合理,其中主要原料盛产于秋季,特别适合在秋季作为养生调和的“时令”酒饮用。

[0040] (2) 香气醇厚,口感绵润柔和,由于配比及配伍合理,各种原料的异味相互中和消除,使酒品中不存在任何异杂味。

[0041] (3) 2年后酒中仍无任何沉淀杂质,保证了酒品在长时间保存下仍能具有良好的风味和养生调和效果。

[0042] (4) 制备工艺简洁高效,由于配比配伍合理,风味口感佳,酿制过程中无需冗长的勾兑过程,最大程度了保留了酒中的营养成分。

## 具体实施方式

[0043] 为了使本技术领域的人员更好地理解本发明的技术方案,下面结合具体实施方式对本发明作进一步的详细说明。

[0044] 实施例 1

[0045] 选用黑豆 28g、刀豆 32g、赤豆 28g、青豆 27g、碗豆 23g、绿豆 22g、黄精 28g、麦芽 22g、茯苓 18g、刺梨 27g、龙眼肉 23g、红枣 32g、乌梅 13g、桑叶 12g、荷叶 8g、香菇 12g、山楂 28g、狗肾 17g,以上各料经配料后进行混合均匀,经热风烘干干燥、再次搅拌均匀,将混合均匀物料经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状,装入普通白色棉布袋中,装袋量 50—60%,将袋口扎紧。装袋物料采用蒸汽加热,温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料,投入 10kg60 度白酒并加入冰糖 280g、蜂蜜 320g,然后搅拌均匀,装入灭菌后的缸或桶,将缸口或桶口密封,贮存至通风效果好的库房,静置 10—15 天。将静置后的调和养生酒,除去封口物,采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤,将过滤后的调和养生酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品可供饮用,并且生产工艺简单、成本不高。

[0046] 实施例 2

[0047] 选用黑豆 32g、刀豆 28g、赤豆 32g、青豆 23g、碗豆 27g、绿豆 18g、黄精 32g、麦芽 18g、茯苓 22g、刺梨 23g、龙眼肉 27g、红枣 28g、乌梅 17g、桑叶 8g、荷叶 12g、香菇 8g、山楂

32g、狗肾 13g, 以上各料经配料后进行混合, 采用 30—40kw 隧道式微波炉, 速度 6.5m/min, 温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理, 然后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。经粉碎后粉状物料装入普通白色棉布袋中, 装袋量 50—60%, 将袋口扎紧。灭菌后装袋物料采用蒸汽加热, 温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料, 投入 10kg50 度白酒中并加入冰糖 320g、蜂蜜 280g, 然后搅拌均匀, 装入灭菌后的缸或桶, 将缸口或桶口密封, 贮存至通风效果好的库房, 静置 10—15 天。将静置后的调和养生酒, 除去封口物, 采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤, 将过滤后的调和养生酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格, 即可包装为成品可供饮用, 并且生产工艺简单、成本不高。

#### [0048] 实施例 3

[0049] 选用黑豆 39g、刀豆 30g、赤豆 30g、青豆 25g、碗豆 25g、绿豆 20g、黄精 30g、麦芽 20g、茯苓 20g、刺梨 25g、龙眼肉 25g、红枣 30g、乌梅 15g、桑叶 10g、荷叶 10g、香菇 10g、山楂 30g、狗肾 15g, 以上各料经配料后进行混合, 采用 30—40kw 隧道式微波炉, 速度 7m/min, 温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理, 然后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。经粉碎后粉状物料装入普通白色棉布袋中, 装袋量 50—60%, 将袋口扎紧。灭菌后装袋物料采用蒸汽加热, 温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料, 投入 10kg65 度白酒中并加入冰糖 300g、蜂蜜 300g, 然后搅拌均匀, 装入灭菌后的缸或桶, 将缸口或桶口密封, 贮存至通风效果好的库房, 静置 10—15 天。将静置后的调和养生酒, 除去封口物, 采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤, 将过滤后的调和养生酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格, 即可包装为成品可供饮用, 并且生产工艺简单、成本不高。

#### [0050] 实施例 4

[0051] 选用黑豆 29g、刀豆 31g、赤豆 29g、青豆 26g、碗豆 24g、绿豆 21g、黄精 29g、麦芽 21g、茯苓 19g、刺梨 26g、龙眼肉 24g、红枣 31g、乌梅 14g、桑叶 11g、荷叶 9g、香菇 11g、山楂 29g、狗肾 16g, 以上各料经配料后进行混合, 采用 30—40kw 隧道式微波炉, 速度 6.5m/min, 温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理, 然后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。经粉碎后粉状物料装入普通白色棉布袋中, 装袋量 50—60%, 将袋口扎紧。灭菌后装袋物料采用蒸汽加热, 温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料, 投入 10kg60 度白酒中并加入冰糖 290g、蜂蜜 310g, 然后搅拌均匀, 装入灭菌后的缸或桶, 将缸口或桶口密封, 贮存至通风效果好的库房, 静置 10—15 天。将静置后的调和养生酒, 除去封口物, 采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤, 将过滤后的调和养生酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格, 即可包装为成品可供饮用, 并且生产工艺简单、成本不高。

#### [0052] 实施例 5

[0053] 选用黑豆 41g、刀豆 29g、赤豆 41g、青豆 24g、碗豆 26g、绿豆 19g、黄精 31g、麦芽 19g、茯苓 21g、刺梨 24g、龙眼肉 26g、红枣 29g、乌梅 16g、桑叶 9g、荷叶 11g、香菇 9g、山楂 31g、狗肾 14g, 以上各料经配料后进行混合, 采用 30—40kw 隧道式微波炉, 速度 7.5m/min, 温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理, 然后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。经粉碎后粉状物料装入普通白色棉布袋中, 装袋量 50—60%, 将袋口扎紧。灭菌后装袋物料采用蒸汽加热, 温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料, 投入 10kg50 度白酒中并加入冰糖 310g、蜂蜜 290g, 然后搅拌均匀, 装入灭菌后的缸或桶, 将缸口或桶口密封, 贮存至通风效果好的库房, 静置 10—15 天。将静置后的调和养生酒, 除去封口物, 采用棉饼压滤方法或板框

式过滤方式进行过滤,将过滤后的调和养生酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品可供饮用,并且生产工艺简单、成本不高。

[0054] 实施例 6

[0055] 白酒为 60 度白酒,其余同实施例 3。

[0056] 实施例 7

[0057] 白酒为 50 度白酒,其余同实施例 3。

[0058] 试验例 1. 感官试验

[0059] 对实施例 1-7 提供的调和养生酒进行感官检验,具体方法如下:

[0060] 透明度:把酒瓶拿起来,然后轻轻摇动,使酒液游动后通过正视和俯视观察酒中是否有悬浮物、沉淀物或其他杂物。

[0061] 气味:鼻子距酒杯 1-3cm 开始缓慢匀速吸气,感受酒样的香味。

[0062] 滋味:将酒杯送到嘴边,将酒含在口中,大约为 4 至 10 毫升,酒留在口腔中的时间约 10 秒钟。用茶水漱口。

[0063] 评酒环境:品酒杯为无色透明、无花纹、杯体光洁、厚薄均匀、肚大口小的高脚杯,容量为 50ml,经洁净干燥处理。评酒室光线充足、柔和,温度为 20-25℃,湿度为 60%,空气新鲜,无香气及邪杂气味。

[0064] 评定标准采用积分法:

项目	透明度	气味	滋味	总分
最高分类别	30 分	20 分	50 分	100
一类				90 分以上
[0065]	色泽鲜亮、 贮藏 2 年后 无沉淀物	香气醇厚 柔和不刺 鼻	具有应有 滋味,口感 细腻、绵 润、柔和, 无任何夹 带异杂味, 回味悠长	

[0066]

二类				75分以上
	起初较为透明,但贮藏半年内酒瓶中可观察到部分沉淀和悬浮物	香气过淡或过浓,不够柔和	具有应有滋味,口感不够细腻、绵润,初入口无明显异味,但回味有后苦味等异味。	
三类				65分以上
	成品未贮藏前或贮藏1个月内就略有浑浊	夹杂有轻微异味	缺乏应有滋味,有夹带异味	
四类				50分以下
	成品未贮藏前就可观察到明显沉淀物	异味过浓,几近掩盖酒香,给人以不适感	滋味给人以不适感,口感粗糙,有明显异味	
实施例 1	28	18	48	94
实施例 2	28	17	48	93
实施例 3	30	19	49	98
实施例 4	29	20	47	96
实施例 5	27	17	48	92
实施例 6	29	18	47	94
实施例 7	28	19	47	94

[0067] 以上对本发明所提供的一种秋季调和养生酒及其制备方法进行了详细介绍。本文中应用了具体个例对本发明的原理及实施方式进行了阐述,以上实施例的说明只是用于帮

助理解本发明的核心思想。应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以对本发明进行若干改进和修饰。这些改进和修饰也应当落入本发明权利要求的保护范围内。