



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109294797 A

(43)申请公布日 2019.02.01

(21)申请号 201811451700.7 *A61P 29/00*(2006.01)

(22)申请日 2018.11.30 *A61P 3/06*(2006.01)

(71)申请人 兴仁义丰薄壳核桃科技有限公司 *A61P 9/12*(2006.01)

地址 562300 贵州省黔西南布依族苗族自 *A61P 3/10*(2006.01)

治州兴仁县回龙镇坪寨村 *A61P 1/14*(2006.01)

(72)发明人 龚必烽

(74)专利代理机构 贵阳索易时代知识产权代理
事务所(普通合伙) 52117

代理人 管宝伟

(51) Int. Cl.

C12G 3/021(2019.01)

C12G 3/024(2019.01)

C12G 3/026(2019.01)

C12H 6/02(2019.01)

A61K 36/8988(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种苦荞酒及其制作方法

(57)摘要

本发明属于酿酒技术领域,具体涉及一种苦荞酒及其制作方法。本发明包括以下重量份原料:苦荞60~70份、玉米12~15份、小麦8~10份、高粱12~15份、猕猴桃7~10份、蜂蜜3~5份、中药浸出液5~8份、酒曲6~8份、纤维素酶0.5~0.9份。本发明在苦荞酒的制作过程中加入天麻、枸杞、山楂、甘草、山药按质量比2:1:0.6:1:1混合熬制2~2.5h后过滤所得的中药浸出液,制得的苦荞酒长期适量饮用具有舒筋活血、清热解毒、降低三高的作用。原料中添加猕猴桃和蜂蜜,使得制作出的苦荞酒口感丰富、香气浓郁。在制作过程中经过压榨过滤和蒸馏两道工序,可以有效提取原料中营养物质,减少资源浪费。

1. 一种苦荞酒,其特征在於,包括以下重量份原料:苦荞60~70份、玉米12~15份、小麦8~10份、高粱12~15份、猕猴桃7~10份、蜂蜜3~5份、中药浸出液5~8份、酒曲6~8份、纤维素酶0.5~0.9份。

2. 根据权利要求1所述的一种苦荞酒,其特征在於,包括以下重量份原料:苦荞60~70份、玉米14份、小麦8份、高粱14份、猕猴桃8份、蜂蜜3份、中药浸出液8份、酒曲6份、纤维素酶0.7份。

3. 根据权利要求1或2所述的一种苦荞酒,其特征在於,所述中药浸出液为天麻、枸杞、山楂、甘草、山药按质量比2:1:0.6:1:1混合熬制2~2.5h后过滤所得。

4. 一种苦荞酒的制作方法,其特征在於,包括以下步骤:

a、选择颗粒饱满,无病虫害的苦荞作为加工原料,将苦荞洗净沥干后用清水浸泡30~35h,每隔3~4h搅拌一次,取出沥干备用;

b、将玉米经过粉碎机粉碎为颗粒直径 $\leq 0.2\text{cm}$ 的颗粒,然后与高粱和小麦混合后在115~120 $^{\circ}\text{C}$ 下炒制15~20min后取出自然冷却备用;

c、将洗净后的苦荞与炒制后的玉米颗粒、高粱和小麦混合均匀后蒸120~135min,使得苦荞自然裂壳率高于90%,然后倒出自然冷却;

d、将猕猴桃洗净沥干后经过去皮机去处表皮,然后进榨汁机提取猕猴桃汁备用;

e、在蒸制后的玉米、高粱、苦荞和小麦混合物冷却至45~50 $^{\circ}\text{C}$ 时,在其中加入猕猴桃汁、蜂蜜、中药提取液、酒曲和纤维素酶搅拌均匀后转入发酵罐中进行发酵;

f、将发酵物压榨过滤,收集滤液;然后滤渣转入蒸馏罐中进行蒸馏,当酒精度小于4% vol时停止蒸馏,收集馏出液并与滤液合并,加入蒸馏水调制,经过冷冻澄清、灭菌后即得成品苦荞酒。

5. 根据权利要求4所述的一种苦荞酒的制作方法,其特征在於,所述发酵罐经过清洗和高温灭菌,使用前保存于无菌环境中。

6. 根据权利要求4所述的一种苦荞酒的制造方法,其特征在於,所述发酵为将发酵罐转入发酵室内发酵12~15天,发酵室内温度为24~27 $^{\circ}\text{C}$ 。

7. 根据权利要求4所述的一种苦荞酒的制作方法,其特征在於,所述冷冻澄清、灭菌温度为-8~-6 $^{\circ}\text{C}$,冷冻时间为7~9天。

8. 根据权利要求4所述的一种苦荞酒的制作方法,其特征在於,所述成品苦荞酒的酒精含量为25~32% vol,颜色呈透明状。

一种苦荞酒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于酿酒技术领域,具体涉及一种苦荞酒及其制作方法。

背景技术

[0002] 苦荞性味苦,平、寒“实肠胃,益气力,续精神利耳目,能练五脏浮秽。”又富含苦荞黄酮、纤维素、维生素及多种矿物质。是一种野生原汁原味、天然、无污染的高山饮品。清香自然、色香纯正、原汁原味、入口微苦、口味甘甜、蕴味爽冽,饮后令人不上头、不燥热、不伤肝、不口干、不昏睡。经常适量常饮苦荞酒可预防糖尿病、高血脂、冠心病、风湿病等。并且有强筋骨、健脾胃、祛风湿、壮肾气之功效。

[0003] 目前,市场上苦荞酒存在原料营养利用率较低、口感单一、酒精度含量较高等问题。

发明内容

[0004] 为了解决上述问题,本发明提供了一种苦荞酒及其制作方法。

[0005] 一种苦荞酒,包括以下重量份原料:苦荞60~70份、玉米12~15份、小麦8~10份、高粱12~15份、猕猴桃7~10份、蜂蜜3~5份、中药浸出液5~8份、酒曲6~8份、纤维素酶0.5~0.9份。

[0006] 优选的,包括以下重量份原料:苦荞60~70份、玉米14份、小麦8份、高粱14份、猕猴桃8份、蜂蜜3份、中药浸出液8份、酒曲6份、纤维素酶0.7份。

[0007] 优选的,所述中药浸出液为天麻、枸杞、山楂、甘草、山药按质量比2:1:0.6:1:1混合熬制2~2.5h后过滤所得;

[0008] 一种苦荞酒的制作方法,包括以下步骤:

[0009] a、选择颗粒饱满,无病虫害的苦荞作为加工原料,将苦荞洗净沥干后用清水浸泡30~35h,每隔3~4h搅拌一次,取出沥干备用;

[0010] b、将玉米经过粉碎机粉碎为颗粒直径 $\leq 0.2\text{cm}$ 的颗粒,然后与高粱和小麦混合后在115~120℃下炒制15~20min后取出自然冷却备用;

[0011] c、将洗净后的苦荞与炒制后的玉米颗粒、高粱和小麦混合均匀后蒸120~135min,使得苦荞自然裂壳率高于90%,然后倒出自然冷却;

[0012] d、将猕猴桃洗净沥干后经过去皮机去处表皮,然后进榨汁机提取猕猴桃汁备用;

[0013] e、在蒸制后的玉米、高粱、苦荞和小麦混合物冷却至45~50℃时,在其中加入猕猴桃汁、蜂蜜、中药提取液、酒曲和纤维素酶搅拌均匀后转入发酵罐中进行发酵;

[0014] f、将发酵物压榨过滤,收集滤液;然后滤渣转入蒸馏罐中进行蒸馏,当酒精度小于4%vol时停止蒸馏,收集馏出液并与滤液合并,加入蒸馏水调制,经过冷冻澄清、灭菌后即得成品苦荞酒。

[0015] 优选的,所述发酵罐经过清洗和高温灭菌,使用前保存于无菌环境中。

[0016] 优选的,所述发酵为将发酵罐转入发酵室内发酵12~15天,发酵室内温度为24~

27℃。

[0017] 优选的,所述冷冻澄清、灭菌温度为 $-8\sim-6^{\circ}\text{C}$,冷冻时间为7~9天。

[0018] 优选的,所述成品苦荞酒的酒精含量为25~32%vol,颜色呈透明状。

[0019] 本发明的有益效果是:

[0020] 1、本发明在苦荞酒的制作过程中加入天麻、枸杞、山楂、甘草、山药按质量比2:1:0.6:1:1混合熬制2~2.5h后过滤所得的中药浸出液,制得的苦荞酒长期适量饮用具有舒筋活血、清热解毒、降低三高的作用。

[0021] 2、原料中添加猕猴桃和蜂蜜,使得制作出的苦荞酒口感丰富、香气浓郁。在制作过程中经过压榨过滤和蒸馏两道工序,可以有效提取原料中营养物质,减少资源浪费。

具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施方式对本发明进一步作详细的说明,但本发明提供的技术方案不仅包括实施例中展现的内容。

[0023] 实施例1

[0024] 步骤一、苦荞60~70份、玉米14份、小麦8份、高粱14份、猕猴桃8份、蜂蜜3份、中药浸出液8份、酒曲6份、纤维素酶0.7份;

[0025] 步骤二、选择颗粒饱满,无病虫害的苦荞作为加工原料,将苦荞洗净沥干后用清水浸泡32h,每隔3h搅拌一次,取出沥干备用;

[0026] 步骤三、将玉米经过粉碎机粉碎为颗粒直径 $\leq 0.2\text{cm}$ 的颗粒,然后与高粱和小麦混合后在 118°C 下炒制16min后取出自然冷却备用;

[0027] 步骤四、将洗净后的苦荞与炒制后的玉米颗粒、高粱和小麦混合均匀后蒸125min,使得苦荞自然裂壳率高于90%,然后倒出自然冷却;

[0028] 步骤五、将猕猴桃洗净沥干后经过去皮机去处表皮,然后进榨汁机提取猕猴桃汁备用;

[0029] 步骤六、在蒸制后的玉米、高粱、苦荞和小麦混合物冷却至 46°C 时,在其中加入猕猴桃汁、蜂蜜、中药提取液、酒曲和纤维素酶搅拌均匀后转入发酵罐中进行发酵;

[0030] 步骤七、将发酵物压榨过滤,收集滤液;然后滤渣转入蒸馏罐中进行蒸馏,当酒精度小于4%vol时停止蒸馏,收集馏出液并与滤液合并,加入蒸馏水调制,经过冷冻澄清、灭菌后即得成品苦荞酒。

[0031] 实施例2

[0032] 步骤一、准备以下重量份原料:苦荞64份、玉米14份、小麦10份、高粱14份、猕猴桃8份、蜂蜜4份、中药浸出液6份、酒曲7份、纤维素酶0.8份;

[0033] 步骤二、选择颗粒饱满,无病虫害的苦荞作为加工原料,将苦荞洗净沥干后用清水浸泡34h,每隔3h搅拌一次,取出沥干备用;

[0034] 步骤三、将玉米经过粉碎机粉碎为颗粒直径 $\leq 0.2\text{cm}$ 的颗粒,然后与高粱和小麦混合后在 118°C 下炒制20min后取出自然冷却备用;

[0035] 步骤四、将洗净后的苦荞与炒制后的玉米颗粒、高粱和小麦混合均匀后蒸130min,使得苦荞自然裂壳率高于90%,然后倒出自然冷却;

[0036] 步骤五、将猕猴桃洗净沥干后经过去皮机去处表皮,然后进榨汁机提取猕猴桃汁

备用；

[0037] 步骤六、在蒸制后的玉米、高粱、苦荞和小麦混合物冷却至46℃时，在其中加入猕猴桃汁、蜂蜜、中药提取液、酒曲和纤维素酶搅拌均匀后转入发酵罐中进行发酵；

[0038] 步骤七、将发酵物压榨过滤，收集滤液；然后滤渣转入蒸馏罐中进行蒸馏，当酒精度小于4%vol时停止蒸馏，收集馏出液并与滤液合并，加入蒸馏水调制，经过冷冻澄清、灭菌后即得成品苦荞酒。

[0039] 实施例3

[0040] 步骤一、准备以下重量份原料：苦荞64份、玉米14份、小麦9份、高粱12份、猕猴桃8份、蜂蜜5份、中药浸出液8份、酒曲7份、纤维素酶0.6份；

[0041] 步骤二、选择颗粒饱满，无病虫害的苦荞作为加工原料，将苦荞洗净沥干后用清水浸泡32h，每隔3h搅拌一次，取出沥干备用；

[0042] 步骤三、将玉米经过粉碎机粉碎为颗粒直径 $\leq 0.2\text{cm}$ 的颗粒，然后与高粱和小麦混合后在118℃下炒制17min后取出自然冷却备用；

[0043] 步骤四、将洗净后的苦荞与炒制后的玉米颗粒、高粱和小麦混合均匀后蒸124min，使得苦荞自然裂壳率高于90%，然后倒出自然冷却；

[0044] 步骤五、将猕猴桃洗净沥干后经过去皮机去处表皮，然后进榨汁机提取猕猴桃汁备用；

[0045] 步骤六、在蒸制后的玉米、高粱、苦荞和小麦混合物冷却至47℃时，在其中加入猕猴桃汁、蜂蜜、中药提取液、酒曲和纤维素酶搅拌均匀后转入发酵罐中进行发酵；

[0046] 步骤七、将发酵物压榨过滤，收集滤液；然后滤渣转入蒸馏罐中进行蒸馏，当酒精度小于4%vol时停止蒸馏，收集馏出液并与滤液合并，加入蒸馏水调制，经过冷冻澄清、灭菌后即得成品苦荞酒。

[0047] 实施例4

[0048] 步骤一、准备以下重量份原料：苦荞70份、玉米13份、小麦10份、高粱13份、猕猴桃7份、蜂蜜3份、中药浸出液7份、酒曲6份、纤维素酶0.5份；

[0049] 步骤二、选择颗粒饱满，无病虫害的苦荞作为加工原料，将苦荞洗净沥干后用清水浸泡34h，每隔3h搅拌一次，取出沥干备用；

[0050] 步骤三、将玉米经过粉碎机粉碎为颗粒直径 $\leq 0.2\text{cm}$ 的颗粒，然后与高粱和小麦混合后在120℃下炒制17min后取出自然冷却备用；

[0051] 步骤四、将洗净后的苦荞与炒制后的玉米颗粒、高粱和小麦混合均匀后蒸128min，使得苦荞自然裂壳率高于90%，然后倒出自然冷却；

[0052] 步骤五、将猕猴桃洗净沥干后经过去皮机去处表皮，然后进榨汁机提取猕猴桃汁备用；

[0053] 步骤六、在蒸制后的玉米、高粱、苦荞和小麦混合物冷却至50℃时，在其中加入猕猴桃汁、蜂蜜、中药提取液、酒曲和纤维素酶搅拌均匀后转入发酵罐中进行发酵；

[0054] 步骤七、将发酵物压榨过滤，收集滤液；然后滤渣转入蒸馏罐中进行蒸馏，当酒精度小于4%vol时停止蒸馏，收集馏出液并与滤液合并，加入蒸馏水调制，经过冷冻澄清、灭菌后即得成品苦荞酒。

[0055] 本发明在苦荞酒的制作过程中加入天麻、枸杞、山楂、甘草、山药按质量比2:1:

0.6:1:1混合熬制2~2.5h后过滤所得的中药浸出液,制得的苦荞酒长期适量饮用具有舒筋活血、清热解毒、降低三高的作用。

[0056] 原料中添加猕猴桃和蜂蜜,使得制作出的苦荞酒口感丰富、香气浓郁。在制作过程中经过压榨过滤和蒸馏两道工序,可以有效提取原料中营养物质,减少资源浪费。

[0057] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,任何未脱离本发明技术方案内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。