



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106479811 A

(43)申请公布日 2017.03.08

---

(21)申请号	201610988029.4	<i>A61P 1/16</i> (2006.01)
(22)申请日	2016.11.10	<i>A61P 7/06</i> (2006.01)
(71)申请人	安徽师范大学	<i>A61P 9/14</i> (2006.01)
地址	241002 安徽省芜湖市弋江区九华南路189号安徽师范大学科研处	<i>A61P 17/16</i> (2006.01)
(72)发明人	陈倩 朱子豪 盛况 吕静雅 陶海升	<i>A61P 25/20</i> (2006.01)
(74)专利代理机构	北京华仲龙腾专利代理事务所(普通合伙) 11548	<i>A61P 31/00</i> (2006.01)
代理人	李静	<i>A61P 37/04</i> (2006.01)
(51)Int.Cl.		<i>A61P 39/02</i> (2006.01)
	<i>C12G 3/02</i> (2006.01)	<i>A61P 25/28</i> (2006.01)
	<i>C12H 1/18</i> (2006.01)	<i>A61P 11/10</i> (2006.01)
	<i>A61K 36/752</i> (2006.01)	
	<i>A61P 1/14</i> (2006.01)	

权利要求书1页 说明书4页

---

(54)发明名称

一种蜂蜜酒的酿制方法

(57)摘要

本发明涉及蜂蜜酒的酿制方法,包括以下步骤:(1)、粳糯米淘洗浸泡;(2)、上锅蒸熟;(3)、拌曲装坛;(4)、压平发酵;(5)、加蜜发酵;(6)、澄清陈酿;(7)、闷锅煎酒;(8)、自然冷却后,抽取上层清酒,清酒放1个月自然澄清,去下层酒渣,得成品蜂蜜酒。该酿制方法工艺简单,操作方便,所用原料均为天然成分,对人体无害,且原料价格低廉,方便易得;同时,所制得的蜂蜜酒使用蜂蜜与上等粳米的深度发酵与完美结合使酒具有香甜口感,适合大多数消费者饮用,且对滋润身体器官具有非常好的功效,对大部分亚健康者都具有较好的调养身体的作用。

1. 一种蜂蜜酒的酿制方法,其包括以下步骤:

(1)、粳糯米淘洗浸泡:将1000~1300份粳糯米用凉开水反复淘洗多次,直至淘清白浆,然后用2500~3000份凉开水浸泡;

(2)、上锅蒸熟:将浸泡好的粳糯米沥干后投入蒸锅内进行蒸饭;

(3)、拌曲装坛:米饭出锅后,用150~180份凉开水均匀地浇在米饭上,待米饭降温至36~38℃后,把9~12份甜酒糶放入100~130份凉开水中化开再倒入米饭中,然后把放入甜酒糶的米饭搅拌均匀并装入坛中;

(4)、压平发酵:将坛中的米饭压实,中间捣一个深至坛底的坑,用50份凉开水将0.2~0.3份甜酒糶调和均匀,然后用手拍到整平的米饭表面,之后,将陈皮5~10份、桂花2~5份、蜂蜡1~2份用不锈钢多孔茶漏包裹沉入所述坑的底部,并盖上坛盖,保持温度20~40℃进行2-3天的发酵;

(5)、加蜜发酵:将2000~2600份凉开水、1000~3000份蜂蜜、10~13份甜酒糶混合后加入到步骤(4)中发酵后的米饭中,然后搅拌、封存,并发酵50~55天;

(6)、澄清陈酿:发酵50~55天后开坛提料,过滤并压榨米饭得到酒水;

(7)、闷锅煎酒:用不锈钢闷锅将步骤(6)得到的酒水加热至55~70℃,然后自然冷却;

(8)、自然冷却后,抽取上层清酒,清酒放1个月自然澄清,去下层酒渣,得成品蜂蜜酒。

2. 根据权利要求1所述的蜂蜜酒的酿制方法,其特征是,所述步骤(1)中,浸泡时,使得凉开水层比粳糯米层高出20厘米,且浸泡时的水温与时间为:冬、春季15℃以下时浸泡14~16小时,夏季25℃以下时浸泡8~10小时,以米粒浸透无白心为度,并且,夏季时,在浸泡期间更换1~2次水,使其不酸。

3. 根据权利要求2所述的蜂蜜酒的酿制方法,其特征是,所述步骤(2)中,在蒸饭时火力要猛,待蒸锅出大汽10分钟后,揭盖,向米层洒入100~130份凉开水,再蒸20分钟,待饭粒膨胀发亮、松散柔软、嚼不沾齿,即已成熟。

4. 根据权利要求3所述的蜂蜜酒的酿制方法,其特征是,所述步骤(5)中,在发酵期间,每隔3~4天,通过不接触搅拌,把米饭搅到水面下,并把坛口密封。

## 一种蜂蜜酒的酿制方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于酿酒技术领域,涉及一种酒的酿制方法,尤其涉及一种蜂蜜酒的酿制方法。

### 背景技术

[0002] 当前社会很多年轻人的生活方式不规律,造成肝胃等器官承受巨大压力与负荷,皮肤质量也受到明显的影响。中年人尤其女性群体由于日趋加重的工作、家庭等压力,导致神经衰弱、失眠等症状产生。老年人由于年龄逐渐增长,身体各器官功能日益消退,新陈代谢能力逐渐降低。这类亚健康人群需要一种健康方式来调养身体,市场上应运而生许多养生酒。但是目前市场中的常见养生酒都是用高度白酒泡制而成,并且大部分年轻人及中年女性对食品饮料比较挑剔,不喜欢白酒的刺激性,而喜欢甜蜜蜜的味道。而老年人则接受不了强烈刺激的白酒,日趋衰老的身体器官更不能承受代谢高度酒的负担。另外市场上大多养生酒所添加中药材不明且价格高昂,不适合大部分消费者。

[0003] 为此,有人开发了一系列糯米酒。例如,CN103710202A提供了一种竹芋糯米酒及其制备方法,其原料组分按重量比如下:竹芋500份、糯米500份、酒曲1份和水300份。竹芋糯米酒的制备方法如下:(1)糯米淘洗干净后,用水浸泡2-24小时,然后沥干水后备用;(2)把竹芋块茎洗净后,切成黄豆大小的颗粒状;(3)将颗粒状的竹芋铺于蒸笼底部,再将糯米铺于竹芋上;加热至糯米蒸熟即可;(4)把蒸好的糯米和竹芋放入瓦缸内,加入酒曲,搅拌均匀后,加盖保温层,持续发酵72小时;(5)打开瓦缸,上下翻动搅拌原料,再发酵酿制3-7天;(6)向原料中加入水,在常温下持续发酵两个星期;(7)待缸中酒料糟粕下沉,酒液清澈后,即可取出榨汁去糟,再经过灭菌过程,最后用玻璃或瓷瓶装瓶。

[0004] CN102994306A提供了一种糯米酒及其制备方法,其原料组成按重量比如下:枸杞:30~60,糯米:500~800,细曲:80~100,白术:20~40,天门冬:20~40,茯苓:10~30,黄精:20~40,五味子:20~40,淮山药:10~30,车前子:10~30,水:3000~5000。其制备方法如下:(1)先将细曲研磨成细粉备用;(2)将糯米淘净,蒸煮后沥半干,倒入干净容器中冷却;(3)将其余组分置于煮锅中,加水蒸煮3~5小时;冷却待用;(4)将步骤(1)、步骤(2)及步骤(3)得到的产物混合,搅拌均匀后,密封保存;(5)20~30日后开封,压榨去糟液,过滤后即可得成品。

[0005] CN104450461A提供了一种保健糯米酒及其制备方法,其原料按重量比如下:糯米100~200份、冬虫夏草20~30份、鹿茸30~40份、西洋参70~90份、海马5~10份、天麻20~30份、熟地20~30份、川芎15~20份、陈皮4~7份、枸杞3~8份、龙眼肉3~8份、小曲根霉菌3~7份、红曲霉菌5~10份、水400~600份。制备方法如下:(1)将陈皮、枸杞、龙眼肉混合洗净,加入清水中火熬制1~2小时,冷却,过滤得到滤液;(2)将(1)所述的滤液与糯米混合得,上蒸笼蒸熟后,加入小曲根霉菌、红曲霉菌搅拌均匀,在28~30度温度下,发酵3~5天,发酵后去除酒糟,得到糯米酒;(3)将冬虫夏草、鹿茸、西洋参、海马、天麻、熟地、川芎洗净后切片,混合加入(2)所述的糯米酒中,在常温下,密封浸泡1年以上;(4)将(3)所述糯米酒包装,

紫外线灭菌,即得所述保健糯米酒。

[0006] 但是,CN103710202A提供的竹芋糯米酒及其制备方法,其操作步骤虽然简单,但是原料过于单一,且酒的药用价值不高,受益群众相对较少。CN102994306A及CN10445046A提供的养身酒制备方法虽然有一定的药用价值,但制作所需原料种类过多,且价格昂贵,并且制作过程繁杂。

[0007] 鉴于现有技术的上述缺陷,迫切需要研制一种新型的养生酒及其酿制方法。

## 发明内容

[0008] 本发明的目的在于克服现有技术中存在的缺点,提供一种蜂蜜酒的酿制方法,该酿制方法工艺简单,操作方便,所用原料均为天然成分,对人体无害,且原料价格低廉,方便易得;同时,所制得的蜂蜜酒使用蜂蜜与上等粳米的深度发酵与完美结合使酒具有香甜口感,适合大多数消费者饮用,且对滋润身体器官具有非常好的功效,对大部分亚健康者都具有较好的调养身体的作用。

[0009] 为了实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种蜂蜜酒的酿制方法,其包括以下步骤:

[0010] (1)、粳糯米淘洗浸泡:将1000~1300份粳糯米用凉开水反复淘洗多次,直至淘清白浆,然后用2500~3000份凉开水浸泡;

[0011] (2)、上锅蒸熟:将浸泡好的粳糯米沥干后投入蒸锅内进行蒸饭;

[0012] (3)、拌曲装坛:米饭出锅后,用150~180份凉开水均匀地浇在米饭上,待米饭降温至36~38℃后,把9~12份甜酒糶放入100~130份凉开水中化开再倒入米饭中,然后把放入甜酒糶的米饭搅拌均匀并装入坛中;

[0013] (4)、压平发酵:将坛中的米饭压实,中间捣一个深至坛底的坑,用50份凉开水将0.2~0.3份甜酒糶调和均匀,然后用手拍到整平的米饭表面,之后,将陈皮5~10份、桂花2~5份、蜂蜡1~2份用不锈钢多孔茶漏包裹沉入所述坑的底部,并盖上坛盖,保持温度20~40℃进行2~3天的发酵;

[0014] (5)、加蜜发酵:将2000~2600份凉开水、1000~3000份蜂蜜、10~13份甜酒糶混合后加入到步骤(4)中发酵后的米饭中,然后搅拌、封存,并发酵50~55天;

[0015] (6)、澄清陈酿:发酵50~55天后开坛提料,过滤并压榨米饭得到酒水;

[0016] (7)、闷锅煎酒:用不锈钢闷锅将步骤(6)得到的酒水加热至55~70℃,然后自然冷却;

[0017] (8)、自然冷却后,抽取上层清酒,清酒放1个月自然澄清,去下层酒渣,得成品蜂蜜酒。

[0018] 进一步地,其中,所述步骤(1)中,浸泡时,使得凉开水层比粳糯米层高出20厘米,且浸泡时的水温与时间为:冬、春季15℃以下时浸泡14~16小时,夏季25℃以下时浸泡8~10小时,以米粒浸透无白心为度,并且,夏季时,在浸泡期间更换1~2次水,使其不酸。

[0019] 更进一步地,其中,所述步骤(2)中,在蒸饭时火力要猛,待蒸锅出大汽10分钟后,揭盖,向米层洒入100~130份凉开水,再蒸20分钟,待饭粒膨胀发亮、松散柔软、嚼不沾齿,即已成熟。

[0020] 再进一步地,其中,所述步骤(5)中,在发酵期间,每隔3~4天,通过不接触搅拌,把

米饭搅到水面下,并把坛口密封。

[0021] 本发明的蜂蜜酒的酿制方法具有如下有益技术效果:

[0022] 1、其以蜂蜜为主要原料酿制而成,酒精含量较低,有一定的甜度,口味香甜醇美,具有缓解疲劳、消除积食、润肺、解酒、安神、杀菌、护肤及保护心血管等功效,适合大多数人饮用。

[0023] 2、其在酿制过程中辅以陈皮、桂花、蜂蜡等药食同源材料,具有助睡眠、护肝脾、润肠胃、补血气、养心肌、保记忆、促进新陈代谢、提高人体免疫等功效。

[0024] 3、其制作原料方便易取,价格低廉,且制作工艺简单,操作方便。

[0025] 4、其原料均为天然原料,产品无副作用。

[0026] 5、其采用不接触搅拌法,不易带入杂菌。

[0027] 6、其在发酵后2-3天后加蜜继续发酵,保证了发酵的成功率。

[0028] 7、其在发酵后将药酒加热到55-70度,稳定了甜度和酒精度。

### 具体实施方式

[0029] 下面结合实施例对本发明进一步说明,实施例的内容不作为对本发明的保护范围的限制。

[0030] 本发明涉及一种蜂蜜酒的酿制方法,其以凉开水、蜂蜜、粳糯米、甜酒糶、陈皮、桂花和蜂蜡为原料。其中,蜂蜜是一种蜜蜂从开花植物的花中采得的在蜂巢中酿制而成的蜜,具有美容养颜、润肺解酒、安眠、消除疲劳、治疗贫血、预防血管硬化、保护肝脏、调解血压等功效。甜酒曲:又名甜酒糶,是在经过强烈蒸煮的白米中,移入曲霉的分生孢子,然后保温,米粒上即茂盛地生长出菌丝,此即甜酒曲。陈皮是一味中药,具有理气健脾、祛湿化痰的功效。桂花是一种天然药材、性温味辛、具有健胃、化痰、生津散痰、平肝的作用。蜂蜡又称黄蜡、蜜蜡,是一种脂肪性物质,具有收涩、敛疮、生肌、止痛的功效。

[0031] 本发明的具体酿制方法包括以下步骤:

[0032] (1)、粳糯米淘洗浸泡:将1000~1300份粳糯米用凉开水反复淘洗多次,直至淘清白浆,然后用2500~3000份凉开水浸泡。其中,浸泡时,使得凉开水层约比米层高20厘米,浸泡时的水温与时间为:冬、春季15℃以下时浸泡14~16小时,夏季25℃以下时浸泡8~10小时,以米粒浸透无白心为度,并且,夏季时,在浸泡期间更换1~2次水,使其不酸。

[0033] (2)、上锅蒸熟:将浸泡好的粳糯米沥干后投入蒸锅内进行蒸饭。其中,在蒸饭时火力要猛,待蒸锅出大汽10分钟后,揭盖,向米层洒入100~130份凉开水,再蒸20分钟,待饭粒膨胀发亮、松散柔软、嚼不沾齿,即已成熟。

[0034] (3)、拌曲装坛:米饭出锅后,用150~180份凉开水均匀地浇在米饭上,这样,一来使饭粒不会粘连,二来降温。待米饭降温至36~38℃后,把9~12份甜酒糶放入100~130份凉开水中化开再倒入米饭中,然后把放入甜酒糶的米饭搅拌均匀并装入坛中。优选地,在搅拌时,要放一层米饭,加点甜酒糶搅拌,层层加,层层搅拌。

[0035] (4)、压平发酵:将坛中的米饭压实,中间捣一个深至坛底的坑,用50份凉开水将0.2~0.3份甜酒糶调和均匀,然后用手拍到整平的米饭表面。之后,将陈皮5~10份、桂花2~5份、蜂蜡1~2份用不锈钢多孔茶漏包裹沉入所述坑的底部,并盖上坛盖,保持温度20~40℃进行2-3天的发酵。如果发现坑中有大量酒液,即已成功。其中,不宜将坛彻底封死,因

为前期的糖化过程是需要一些氧气的,保持相对封闭即可。

[0036] (5)、加蜜发酵:将2000~2600份凉开水、1000~3000份蜂蜜、10~13份甜酒糶混合后加入到步骤(4)中发酵后的米饭中,然后搅拌、封存,并发酵50~55天。其中,装坛后,由于内部发酵,米饭会涌上水面。因此,每隔3~4天,通过不接触搅拌,把米饭搅到水面下,并把坛口密封。经50~55天发酵,坛内会发出浓厚的酒香,饭逐渐下沉,酒液开始澄清,说明发酵基本结束。

[0037] (6)、澄清陈酿:发酵50~55天后开坛提料,过滤并压榨米饭得到酒水。

[0038] (7)、闷锅煎酒:用不锈钢闷锅将步骤(6)得到的酒水加热至55~70℃,然后自然冷却。这样做的目的是稳定甜度和酒度,中止发酵。

[0039] (8)、自然冷却后,抽取上层清酒,清酒放1个月自然澄清,去下层酒渣,得成品蜂蜜酒。

[0040] 本发明的蜂蜜酒的酿制方法以蜂蜜为主要原材料,蜂蜜含有一定量水杨酸等营养成分具有保护血管,改善心脑血管及降低血压的功效。本酿制方法酿造的蜂蜜酒口味香甜醇美,能刺激消化腺地分泌,增进食欲,有助消化;它的酒精含量低,适合大部分人长期饮用,满足当今饮酒低度化、健康化的趋势。酿造过程中辅以陈皮、桂花和蜂蜡等天然药材,理气健脾、祛湿化痰,平肝健胃,改善睡眠,美容养颜,再辅以酒曲进行发酵,滋养身心。成品蜜香醇正,酸甜适中,既保留了原料蜂蜜的营养成分,同时又由于微生物的作用,又提升了氨基酸、维生素类含量,大大提高了其营养和保健价值。同时,适量饮用蜂蜜酒可和血行气、壮神御寒,既可增加胃液分泌,促进食物的消化吸收,又可扩张小血管改善血液循环,有很高的保健效果。

[0041] 本发明的上述实施例仅仅是为清楚地说明本发明所作的举例,而并非是对本发明的实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无法对所有的实施方式予以穷举。凡是属于本发明的技术方案所引伸出的显而易见的变化或变动仍处于本发明的保护范围之列。