



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103627582 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310622302. 8

(22) 申请日 2013. 11. 30

(71) 申请人 余永跃

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县工山镇金
龙村 6-32 号

(72) 发明人 余永跃

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种甘薯黄酒的酿造方法

(57) 摘要

本发明公开了一种甘薯黄酒的酿造方法，属于一种黄酒及其酿造方法。其特征在于：采用选料蒸煮、加曲配料、发酵、过滤榨酒、沉淀贮存的加工工艺流程。本发明解决了传统方法制取黄酒工艺复杂，制出的黄酒略带酸味，产品有良好的色、香、味。操作简单，易于实施。

1. 一种甘薯黄酒的酿造方法,其特征在于:采用选料蒸煮、加曲配料、发酵、过滤榨酒、沉淀贮存的加工工艺流程,具体操作步骤为:

(1) 选料蒸煮:选择无病害的鲜甘薯,先用清水洗净,然后在笼中蒸熟或在锅中煮熟,

(2) 加曲配料:把熟甘薯趁热倒入缸内,用木棍戳烂搅成泥状,然后加入用大料、茴香、竹叶、陈皮加水熬成的配料水,待料温下降到5℃时,再将压碎的曲粉均匀地倒入缸内,用木棍搅成稀糊状,

(3) 发酵:将装好配料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于25~28℃的发酵室发酵,使缸受热均匀,发酵一致,并每隔1~2天搅动一次,直到有浓厚的黄酒味,浆料上出现清澈的酒汁时,说明发酵完成,这时要及时将缸搬进冷室,使浆汁骤然冷却,温度达0℃,

(4) 过滤榨酒:先把布口袋用冷开水洗净,将水拧干,然后将发酵好的浆料装入,架在容器上或放在压榨机上挤榨,

(5) 沉淀贮存:挤榨出的黄酒经澄清沉淀后,即可装入瓶中,封口贮藏。

一种甘薯黄酒的酿造方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种黄酒及其酿造方法,尤其是涉及一种甘薯黄酒的酿造方法。

背景技术

[0002] 甘薯,缠绕草质藤本。属一年生或多年生蔓生草本。又名山芋、红芋、番薯、红薯、白薯、地瓜、红苕等,因地区不同而有不同的名称。

[0003] 甘薯含大量粘蛋白,维生素C也很丰富,维生素A原含量接近于胡萝卜的含量。常吃甘薯能降胆固醇,减少皮下脂肪,补虚乏,益气力,健脾胃,益肾阳,从而有助于护肤美容。

[0004] 黄酒酿造的特点:所使用的糖化发酵剂为自然培养的麦曲和酒药,由各种霉菌、酵母和细菌共同参与作用。这些多种糖化发酵剂、复杂的酶系,各种微生物的代谢产物以及它们在酿造过程中的种种作用,使黄酒具有特殊的色、香、味。黄酒发酵为开放式的、高浓度的、较低温的、长时间的糖化发酵并行型,因而发酵醪不易酸败,并能获得相当高的酒度及风味独特的风酿酒。以甘薯加工黄酒,可实现对甘薯的综合利用,提高其经济价值。

发明内容

[0005] 本发明解决了传统方法制取黄酒工艺复杂,实现了对甘薯原料的综合利用,提高了产品附加值。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种甘薯黄酒的酿造方法,其特征在于:采用选料蒸煮、加曲配料、发酵、过滤榨酒、沉淀贮存的加工工艺流程,具体操作步骤为:

(1) 选料蒸煮:选择无病害的鲜甘薯,先用清水洗净,然后在笼中蒸熟或在锅中煮熟,

(2) 加曲配料:把熟甘薯趁热倒入缸内,用木棍戳烂搅成泥状,然后加入用大料、茴香、竹叶、陈皮加水熬成的配料水,待料温下降到5℃时,再将压碎的曲粉均匀地倒入缸内,用木棍搅成稀糊状,

(3) 发酵:将装好配料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于25~28℃的发酵室发酵,使缸受热均匀,发酵一致,并每隔1~2天搅动一次,直到有浓厚的黄酒味,浆料上出现清澈的酒汁时,说明发酵完成,这时要及时将缸搬进冷室,使浆汁骤然冷却,温度达0℃,

(4) 过滤榨酒:先把布口袋用冷开水洗净,将水拧干,然后将发酵好的浆料装入,架在容器上或放在压榨机上挤压,

(5) 沉淀贮存:挤压出的黄酒经澄清沉淀后,即可装入瓶中,封口贮藏。有益效果:本发明解决了传统方法制取黄酒工艺复杂,制出的黄酒略带酸味,产品有良好的色、香、味。操作简单,易于实施。

具体实施方式

[0007] 实施例1:

一种甘薯黄酒的酿造方法,具体操作步骤为:

(1) 选料蒸煮 :选择无病害的鲜甘薯,先用清水洗净,然后在笼中蒸熟或在锅中煮熟,

(2) 加曲配料 :把熟甘薯趁热倒入缸内,用木棍戳烂搅成泥状,然后加入用大料、茴香、竹叶、陈皮加水熬成的配料水,待料温下降到 5℃时,再将压碎的曲粉均匀地倒入缸内,用木棍搅成稀糊状,

(3) 发酵 :将装好配料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于 25-28℃的发酵室发酵,使缸受热均匀,发酵一致,并每隔 1-3 天搅动一次,直到有浓厚的黄酒味,浆料上出现清澈的酒汁时,说明发酵完成,这时要及时将缸搬进冷室,使浆汁骤然冷却,温度达 0-3℃,

(4) 过滤榨酒 :先把布口袋用冷开水洗净,将水拧干,然后将发酵好的浆料装入,架在容器上或放在压榨机上挤压,

(5) 沉淀贮存 :挤压出的黄酒经澄清沉淀后,即可装入瓶中,封口贮藏。

[0008] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。