



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102888320 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 23

(21) 申请号 201210337564. 5

(22) 申请日 2012. 09. 12

(71) 申请人 崔学恒

地址 256100 山东省淄博市沂源南鲁山镇驻地

(72) 发明人 崔学恒 刘道民 宋志奎 崔圻

(74) 专利代理机构 青岛发思特专利商标代理有限公司 37212

代理人 耿霞

(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

北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,属于保健酒的酿造领域,其特征在于以下步骤:将北虫草培养基破碎,加入稻壳,搅拌均匀;上蒸锅蒸,蒸完后,出料;将上述物料加入酒曲,其中酒曲为糖化酶和酵母,先将糖化酶溶,加入葡糖糖,静置,加入酵母,摇匀并活化,再加入凉水,摇匀搅拌后,将其均匀撒入上述蒸料中;然后进酒池,压死,密封,上面覆盖稻壳,自然发酵,出池,经蒸馏提纯后,制得原酒,加入纯净水,调节酒精度数,放入纳米级北虫草粉,制得本产品。制得的保健酒清澈透明,味甘醇香,棉柔爽口,因其由虫草培养基酿制,它即含有大量的虫草的营养成分,又含有纯粮酒的营养风味,属于优良的保健酒。

1. 一种北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于以下步骤:

(1) 将北虫草培养基破碎,加入稻壳,搅拌均匀,然后再加水控制物料湿度为 60-70%;

(2) 上蒸锅蒸,蒸完后,出料,自然降温至 25-30℃;

(3) 将上述物料加入酒曲,其中酒曲为糖化酶和酵母,先将糖化酶溶于 60℃温水中,加入葡萄糖,静置 1 小时,当水温降至 35℃时,加入酵母,摇匀并活化 2-3 小时,再加入凉水,摇匀搅拌后,将其均匀撒入上述蒸料中;

(4) 然后进酒池,压死,密封,上面覆盖 10-20cm 的稻壳,自然发酵 1.5 月,出池,经蒸馏提纯后,制得原酒,加入纯净水,调节酒精度数,放入纳米级北虫草粉,制得本产品。

2. 根据权利要求 1 所述北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于步骤(1)中所述北虫草培养基为采草后的无杂菌的北虫草培养基。

3. 根据权利要求 1 所述北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于步骤(1)中所述北虫草培养基破碎粒度为 0.2-0.3cm。

4. 根据权利要求 1 所述北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于步骤(1)中所述的稻壳的加入量为北虫草培养基体积的 1/5。

5. 根据权利要求 1 所述北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于步骤(2)中所述的蒸锅温度控制在 100-102℃。

6. 根据权利要求 1 所述北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于步骤(3)中所述的糖化酶和酵母的加入量为:每 250 千克蒸料加入酵母 500 克和糖化酶 1 千克。

7. 根据权利要求 1 所述北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于步骤(3)中所述的糖化酶与 60℃温水的用量为:1 千克糖化酶溶于 10 千克 60℃温水,加入葡萄糖的质量为 2-4 千克,加入凉水的质量为 100 千克。

北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,属于保健酒的酿造领域。

背景技术

[0002] 目前,随着人们生活水品的不断提高,和近几年来,北虫草产业的迅猛发展,以及人们对健康饮品需求的日益增加,人们越来越渴求一种具有保健功能的健康饮品,同时在被虫草的养殖过程中,并不不可少的需要用到培养基,而培养基的主要成分为大米或小麦,在养殖过程中培养基使用完后,得不到良好的利用,在一定程度上造成了资源的浪费。

发明内容

[0003] 根据现有技术的不足,本发明要解决的技术问题是:提供一种北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,有效利用北虫草培养基,制备出具有保健功效的健康饮品。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:提供一种北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于以下步骤:

[0005] (1) 将北虫草培养基破碎,加入稻壳,搅拌均匀,然后再加水控制物料湿度为60-70%;

[0006] (2) 上蒸锅蒸,蒸完后,出料,自然降温至25-30℃;

[0007] (3) 将上述物料加入酒曲,其中酒曲为糖化酶和酵母,先将糖化酶溶于60℃温水中,加入葡萄糖,静置1小时,当水温降至35℃时,加入酵母,摇匀并活化2-3小时,再加入凉水,摇匀搅拌后,将其均匀撒入上述蒸料中;

[0008] (4) 然后进酒池,压死,密封,上面覆盖10-20cm的稻壳,自然发酵1.5月,出池,经蒸馏提纯后,制得原酒,加入纯净水,调节酒精度数,放入纳米级北虫草粉,制得本产品。

[0009] 步骤(1)中所述北虫草培养基为采草后的无杂菌的北虫草培养基。

[0010] 步骤(1)中所述北虫草培养基破碎粒度为0.2-0.3cm。

[0011] 步骤(1)中所述的稻壳的加入量为北虫草培养基体积的1/5。

[0012] 步骤(2)中所述的蒸锅温度控制在100-102℃。

[0013] 步骤(3)中所述的糖化酶和酵母的加入量为:每250千克蒸料加入酵母500克和糖化酶1千克。

[0014] 步骤(3)中所述的糖化酶与60℃温水的用量为:1千克糖化酶溶于10千克60℃温水,加入葡萄糖的质量为2-4千克,加入凉水的质量为100千克。

[0015] 本发明的有益效果是:制得的保健酒清澈透明,味甘醇香,棉柔爽口,因其由虫草培养基酿制,它即含有大量的虫草的营养成分,又含有纯粮酒的营养风味,属于优良的保健酒;同时还解决了大量的虫草培养基的浪费问题,实现了资源的重复利用,避免了资源的浪费,增加了养殖户的收入。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明做进一步描述：

[0017] 实施例 1

[0018] 北虫草培养基酿制的虫草保健酒的制备方法,其特征在于以下步骤：

[0019] (1) 将北虫草培养基破碎,加入稻壳,搅拌均匀,然后再加水控制物料湿度为 65%；

[0020] (2) 上蒸锅蒸,蒸完后,出料,自然降温至 30℃；

[0021] (3) 将上述物料加入酒曲,其中酒曲为糖化酶和酵母,先将糖化酶溶于 60℃温水中,加入葡萄糖,静置 1 小时,当水温降至 35℃时,加入酵母,摇匀并活化 2 小时,再加入凉水(凉水为室温下的水),摇匀搅拌后,将其均匀撒入上述蒸料中；

[0022] (4) 然后进酒池,压死,密封,上面覆盖 10cm 的稻壳,自然发酵 1.5 月,出池,经蒸馏提纯后,制得原酒,加入纯净水,调节酒精度数,放入纳米级北虫草粉,制得本产品。

[0023] 步骤(1)中所述北虫草培养基为采草后的无杂菌的北虫草培养基。

[0024] 步骤(1)中所述北虫草培养基破碎粒度为 0.2-0.3cm。

[0025] 步骤(1)中所述的稻壳的加入量为北虫草培养基体积的 1/5。

[0026] 步骤(2)中所述的蒸锅温度控制在 100-102℃。

[0027] 步骤(3)中所述的糖化酶和酵母的加入量为：每 250 千克蒸料加入酵母 500 克和糖化酶 1 千克。

[0028] 步骤(3)中所述的糖化酶与 60℃温水的用量为：1 千克糖化酶溶于 10 千克 60℃温水,加入葡萄糖的质量为 2 千克,加入凉水的质量为 100 千克。

[0029] 经制得的保健酒符合国家饮用酒标准。