



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102533500 B

(45) 授权公告日 2013.02.13

(21) 申请号 201210006936.6

(22) 申请日 2012.01.11

(73) 专利权人 李时珍医药集团有限公司

地址 438300 湖北省黄冈市蕲春县漕河镇蕲
春大道 375 号

(72) 发明人 金宏

(74) 专利代理机构 武汉华旭知识产权事务所

42214

代理人 刘荣

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

审查员 王静

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种营养发酵药酒的生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种营养发酵药酒的生产工艺,该工艺采用备料、制备药酒液、制备发酵基质的生产工艺,选用含丰富的糖质成份的具有中药和食疗药效特征的枸杞、大枣和糯米一起作为发酵基质配方,用薏苡仁、茯苓、熟地、当归、白芍、党参这些中药材配制的 55° 药酒液用来压酒,将中药滋补与食品营养充饥功能进行了有机融合。同时该工艺发酵酒度控制乙醇量为 16 ~ 18% (V/V),可产生完全不同于传统发酵酒——黄酒的风格口味。

1. 一种营养发酵药酒的生产工艺,其特征在于采用如下步骤:

1.1 备料

将薏苡仁除杂、清洗、晾干备用,将茯苓切块备用,将当归除杂、清洗、切厚片、晾干备用,将白芍除杂、清洗、切厚片、晾干备用,将党参除杂、清洗、切厚片、晾干备用,将糯米水洗干净,沥水至米粒仍呈润湿状但无水流流出备用,将大枣除杂、清洗、沥水、晾干备用,将枸杞除杂、清洗、沥水、晾干备用,熟地直接投料;

1.2 制备药酒液

1.2.1 按重量份数薏苡仁 2.9 ~ 3.1 份、茯苓 2.9 ~ 3.1 份、熟地 1.9 ~ 2.1 份、当归 1.9 ~ 2.1 份、白芍 1.9 ~ 2.1 份、党参 9.8 ~ 10.2 份,称取薏苡仁、茯苓、熟地、当归、白芍、党参,并混合均匀后加入到浸泡罐中;

1.2.2 量取重量份数为 95 ~ 100 份的 55° 白酒加入到浸泡罐中,浸渍 20 ~ 22 天,每间隔 6 ~ 7 天搅拌一次;

1.2.3 浸渍完成后,将药酒液滤出保存,将药渣中吸附的酒液蒸馏收集,并入药酒液中;

1.3 制备发酵基质

1.3.1 量取重量份数为 95 ~ 100 份的糯米,将糯米浸泡充分后滤出;

1.3.2 加入糯米干重 5.8 ~ 6.2% 的枸杞和糯米干重 5.8 ~ 6.2% 的大枣,与糯米充分混合均匀;

1.3.3 将混匀的糯米、大枣、枸杞混合入锅蒸煮,蒸煮 40 ~ 50 分钟后,将蒸煮过程中产生的水滤出,继续蒸煮 1.5 ~ 2.5 小时成熟饭,然后淋冷水,至熟饭温度降至 45 ~ 55℃ 时出锅;

1.3.4 将出锅后的熟饭均匀摊铺在木案上,在 40℃ 下按熟饭重量 3% 的比例加入甜酒曲,搅拌均匀;

1.3.5 将均匀拌有甜酒曲的熟饭加入至发酵池中,保温 36 ~ 42℃,放置至糖质发酵;

1.3.6 将体积为发酵池容积的 3% ~ 5% 的由步骤 1.2 所得药酒液加入到发酵池中,将发酵池用复合膜密封,继续保持发酵状态,密封时间 30 ~ 40 天;

1.3.7 密封结束后,取发酵酒检测乙醇含量,当乙醇含量达到 16 ~ 18% (V/V) 时,进行收酒操作,即将发酵池酒液滤出,然后收集发酵后余料,用压滤机榨汁取液,并将发酵酒滤液及榨汁液合并收集得发酵酒原液。

2. 根据权利要求 1 所述的营养发酵药酒的生产工艺,其特征在于:将合并收集的发酵酒滤液及榨汁液放置于陶瓷缸密闭贮藏三年,然后过滤、勾兑、灭菌、灌装即得发酵酒成品。

一种营养发酵药酒的生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种营养发酵药酒的生产工艺,属于酿酒领域。

背景技术

[0002] 目前传统的发酵酿酒法工艺一般是使用米或糯米,使用白酒压酒抑制过快糖化发酵,密封发酵酒度控制乙醇量 8% (V/V) 左右;发酵池酒液收集后使用煎酒法或者无菌法杀菌;酒液使用氧化钙澄清工艺。这种传统的发酵酿酒法酿制的发酵酒口感单一,且营养不够丰富。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养发酵药酒的生产工艺,用这种工艺生产的发酵酒不仅营养丰富,而且口感不同于传统发酵酒黄酒的口味风格。

[0004] 实现本发明目的所采用的技术方案是该营养发酵酒的生产工艺如下:

[0005] 1.1 备料

[0006] 将薏苡仁除杂、清洗、晾干备用,将茯苓切块备用,将当归除杂、清洗、切厚片、晾干备用,将白芍除杂、清洗、切厚片、晾干备用,将党参除杂、清洗、切厚片、晾干备用,将糯米水洗干净,沥水至米粒仍呈润湿状但无水流出备用,将大枣除杂、清洗、沥水、晾干备用,将枸杞除杂、清洗、沥水、晾干备用;

[0007] 1.2 制备药酒液

[0008] 1.2.1 按重量份数薏苡仁 2.9 ~ 3.1 份、茯苓 2.9 ~ 3.1 份、熟地 1.9 ~ 2.1 份、当归 1.9 ~ 2.1 份、白芍 1.9 ~ 2.1 份、党参 9.8 ~ 10.2 份,称取薏苡仁、茯苓、熟地、当归、白芍、党参,并混合均匀后加入到浸泡罐中;

[0009] 1.2.2 量取重量份数为 95 ~ 100 份的 55° 白酒加入到浸泡罐中,浸渍 20 ~ 22 天,每间隔 6 ~ 7 天搅拌一次;

[0010] 1.2.3 浸渍完成后,将药酒液滤出保存,将药渣中吸附的酒液蒸馏收集,并入药酒液中;

[0011] 1.3 制备发酵基质

[0012] 1.3.1 量取重量份数为 95 ~ 100 份的糯米,将糯米浸泡充分后滤出;

[0013] 1.3.2 加入糯米干重 5.8 ~ 6.2% 的枸杞和糯米干重 5.8 ~ 6.2% 的大枣,与糯米充分混合均匀;

[0014] 1.3.3 将混匀的糯米、大枣、枸杞混合入锅蒸煮,蒸煮 40 ~ 50 分钟后,将蒸煮过程中产生的水滤出,继续蒸煮 1.5 ~ 2.5 小时成熟饭,然后淋冷水,至熟饭温度降至 45 ~ 55℃ 时出锅;

[0015] 1.3.4 将出锅后的熟饭均匀摊铺在木案上,在 40℃ 下按熟饭重量 3% 的比例加入甜酒曲,搅拌均匀;

[0016] 1.3.5 将均匀拌有甜酒曲的熟饭加入至发酵池中,保温 36 ~ 42℃,放置至糖质发

酵；

[0017] 1.3.6 将体积为发酵池容积的 3%~5% 的由步骤 1.2 所得药酒液加入到发酵池中,将发酵池用复合膜密封,继续保持发酵状态,密封时间 30~40 天;

[0018] 1.3.7 密封结束后,取发酵酒检测乙醇含量,当乙醇含量达到 16~18% (V/V) 时,进行收酒操作,即将发酵池酒液滤出,然后收集发酵后余料,用压滤机榨汁取液,并将发酵酒滤液及榨汁液合并收集得发酵酒原液。

[0019] 将上述技术方案得到的将发酵酒原液放置于陶瓷缸密闭贮藏三年,然后过滤、勾兑、灭菌、灌装即得发酵酒成品。

[0020] 由上述技术方案可知,本发明是食疗和中医药理论,经过长期实践,选用含丰富的糖质成份的具有中药和食疗药效特征的枸杞、大枣和糯米一起作为发酵基质配方,并加入发酵酵母,将含糖的中药成份进行发酵,不仅提高了乙醇收率,还使该发酵酒转化成营养发酵酒。而且,该工艺用薏苡仁、茯苓、熟地、当归、白芍、党参这些中药材配制的 55° 药酒液用来压酒,所用中药成份具有补气补血、养颜美容的功效,不仅通过酒改善了中药难以服用的味苦、味辛、味涩的问题,又使营养发酵酒富含液态氨基酸、维生素、矿物质等多种营养成分,将中药滋补与食品营养充饥功能进行了有机融合。通过实践证明 55° 乙醇可以很好地抑制淀粉质快速发酵。同时该工艺发酵酒度控制乙醇量为 16~18% (V/V),可产生完全不同于传统发酵酒——黄酒的风格口味。该工艺中收集的发酵酒原液未使用巴氏灭菌法或煎酒法杀菌,也未使用氧化钙澄清工艺,而是使用自然贮藏法澄清工艺。

具体实施方式

[0021] 1. 基质发酵配方

[0022] 糯米 100kg

[0023] 大枣 6kg

[0024] 枸杞 6kg

[0025] 2. 药酒液配方(抑制发酵用)

[0026]

白酒 55° 100kg

薏苡仁 3kg

茯苓 3kg

熟地 2kg

当归 2 kg

白芍 2 kg

党参 10 kg

[0027] 3. 备料工作

[0028] 3.1 薏苡仁:除杂、清洗、晾干、备用。

[0029] 3.2 茯苓:切块 10×10mm;备用。

[0030] 3.3 熟地:直接投料。

- [0031] 3.4 当归 :除杂、清洗、切厚片、晾干备用。
- [0032] 3.5 白芍 :除杂、清洗、切厚片、晾干备用。
- [0033] 3.6 党参 :除杂、清洗、切厚片、晾干备用。
- [0034] 3.7 糯米 :水洗 2 次,沥水至无水流出,但米粒仍呈润湿状。
- [0035] 3.8 大枣 :除杂、清洗、沥水、晾干。
- [0036] 3.9 枸杞 :除杂、清洗、沥水、晾干。
- [0037] 4、药酒液制法
- [0038] 4.1 称取配方量薏苡仁、茯苓、熟地、当归、白芍、党参用手工法混合均匀,加入到浸泡罐中。
- [0039] 4.2 量取配方量 55° 白酒,加入到浸泡罐中,浸渍 21 天,每 7 天搅拌一次。
- [0040] 4.3 浸渍完成后,将药酒液滤出,另器保存;将药渣中吸附的酒液蒸馏收集,并入药酒液中,
- [0041] 5、发酵基质制法
- [0042] 5.1 将糯米浸泡 24 小时后,将米滤出。
- [0043] 5.2 按糯米干重 6% 比例分别加入枸杞、大枣,与糯米充分混合均匀。
- [0044] 5.3 将混匀的糯米、大枣、枸杞混合入锅蒸煮,蒸煮 45 分钟后,将蒸煮过程中产生的水滤出,继续蒸煮 2 小时。
- [0045] 5.4 糯米煮熟成熟饭后,淋冷水,至米饭温度降至 45 ~ 55℃ 时出锅。
- [0046] 5.5 糯米均匀摊铺在木案上,在 40℃ 时按熟米饭重量 3% 比例加入甜酒曲,搅拌均匀(此操作应快速完成,以防温度低于 40℃)。
- [0047] 5.6 将拌有酒曲的米饭,加入至发酵池中,保温 36 ~ 42℃,放置 48 小时,至糖质发酵。
- [0048] 5.7 压酒操作 :将 55° 药酒液按发酵池容积的 3% ~ 5% 的比例加入到发酵池中。加入量视糖化程度而定,该操作称为压酒。(加入量过多,影响淀粉转化为糖的转化率;加入过少,糖化过快,发酵基质易变酸腐。)
- [0049] 5.8 将发酵池用复合膜密封,继续保持发酵状态,密封时间 30 ~ 40 天。
- [0050] 5.9 密封结束后,取发酵酒检测乙醇含量,当乙醇含量达到 16 ~ 18% (V/V) 时,进行收酒操作。
- [0051] 5.10 将发酵池酒液滤出,然后收集发酵后余料收集,用压滤机榨汗取液。
- [0052] 5.11 将发酵酒滤液及榨汁液收集合并,至陶瓷缸密闭贮藏三年,然后过滤、勾兑、灭菌、灌装即得。