



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102925318 B

(45) 授权公告日 2014. 03. 19

(21) 申请号 201210465164. 2

(22) 申请日 2012. 11. 19

(73) 专利权人 镇江市丹徒区上党墅农茶叶专业合作社

地址 212121 江苏省镇江市丹徒区上党镇墅山村墅农茶叶专业合作社

(72) 发明人 马汝全 付玉香

(74) 专利代理机构 镇江京科专利商标代理有限公司 32107

代理人 夏哲华

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1153210 A, 1997. 07. 02,

CN 101698816 A, 2010. 04. 28,

CN 1563328 A, 2005. 01. 12,

CN 101703205 A, 2010. 05. 12,

张雪松. 怎样制作黄酒曲药. 《中国调味品》. 2005, (第 03 期),

赵贵红. 营养紫苏果酒的研制. 《酿酒科技》. 2008, (第 10 期),

郭云典. 黄酒速酿法. 《酿酒科技》. 1996, (第 01 期),

郭团玉. 甜酒酿酿制工艺优化. 《宁德师专学报 (自然科学版)》. 2008, (第 04 期),

审查员 颜小平

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种紫苏叶糯米酒的酿造方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫苏叶糯米酒的酿造方法, 利用本方法酿造的紫苏叶糯米酒既保持了糯米酒的产热量高, 富含碳水化合物、蛋白质、B 族维生素、矿物质等特点, 又具有散寒解表, 宣肺止咳, 理气和中等功能。本发明的技术方案如下: 在梅雨季节, 将新鲜、干净的紫苏叶熬成汤汁, 用所述汤汁与大麦面粉做成紫苏叶酒曲以作备用; 将糯米做成米饭, 按照紫苏叶酒曲与糯米重量比为 1:5 的比例将所述紫苏叶酒曲压碎后加入所述糯米饭中搅拌均匀, 发酵 3 天后即得紫苏叶糯米酒。

1. 一种紫苏叶糯米酒的酿造方法,其特征是,它包括下列三大步骤:(1)将新鲜、干净的紫苏叶熬成汤汁,用所述汤汁与大麦面粉做成紫苏叶酒曲;(2)将糯米做成米饭;(3)按照紫苏叶酒曲与糯米重量比为1:5的比例将所述酒曲压碎后加入所述糯米饭中搅拌均匀,发酵3天后即得紫苏叶糯米酒。

2. 根据权利要求1所述的一种紫苏叶糯米酒的酿造方法,其特征是,所述紫苏叶汤汁是在梅雨季节按照紫苏叶与水的重量比为1:3的比例将紫苏叶熬成汤汁,汤汁的量为所加水的三分之一。

3. 根据权利要求1所述的一种紫苏叶糯米酒的酿造方法,其特征是,所述紫苏叶酒曲是用所述紫苏叶汤汁与大麦面粉调和成团子后放置发霉至白色,晒干至起孔即得紫苏叶酒曲,包装后备用。

## 一种紫苏叶糯米酒的酿造方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒的酿造方法,尤其涉及一种保健酒的酿造方法。

### 背景技术

[0002] 紫苏叶,别称为苏叶、赤苏、紫苏、皱苏、尖苏、香苏,一年生草本。紫苏在中国种植应用约有近 2000 年的历史,主要用于药用、油用、香料、食用等方面,其叶(苏叶)、梗(苏梗)、果(苏子)均可入药,嫩叶可生食、作汤,茎叶可淹渍。近些年来,紫苏因其特有的活性物质及营养成分,成为一种倍受世界关注的多用途植物,经济价值很高。俄罗斯、日本、韩国、美国、加拿大等国对紫苏属植物进行了大量的商业性栽种,开发出了食用油、药品、淹渍品、化妆品等几十种紫苏产品。紫苏在中国常用作中药,而日本人多用于料理,尤其在吃生鱼片时是必不可少的陪伴物,在我国少数地区也有用它作蔬菜或入茶。紫苏叶食疗作用:紫苏叶味辛,性温;归肺、脾经;芳香升散,具有散寒解表,宣肺止咳,理气和中,安胎,解毒功能,主治外感风寒,恶寒发热,头痛无汗,咳嗽气喘,脘腹胀闷,呕恶腹泻等。民间已有将紫苏与枸杞调配成保健酒的方法。但是这种简单的配置方法,紫苏没有经过发酵,它的潜在功能没能得到全面发挥。

### 发明内容

[0003] 本发明克服现有技术的不足,提供了一种紫苏叶糯米酒的酿造方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:在梅雨季节,将新鲜、干净的紫苏叶熬成汤汁,用所述汤汁与大麦面粉做成紫苏叶酒曲以作备用;将糯米做成米饭,按照紫苏叶酒曲与糯米重量比为 1:5 的比例将所述酒曲压碎后加入所述糯米饭中搅拌均匀,发酵 3 天后即得紫苏叶糯米酒。

[0005] 所述紫苏叶汤汁是在梅雨季节按照紫苏叶与水的重量比为 1:3 的比例将紫苏叶熬成汤汁,汤汁的量为所加水的三分之一,所述紫苏叶酒曲是用所述紫苏叶汤汁与大麦面粉调和成团子后放置发霉至白色,晒干至起孔即得紫苏叶酒曲,包装后备用。

[0006] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:由于紫苏叶富含  $\beta$ -胡萝卜素和多种矿物质元素,经过发酵,它的潜在功能得到了全面发挥;用它做成的酒曲酿造糯米酒,不仅保持了糯米酒的产热量高,富含碳水化合物、蛋白质、B 族维生素、矿物质等特点,以及可以促进血液循环,有助消化及增进食欲的功能,而且还具有散寒解表,宣肺止咳,理气和中等功能,尤其适合于受寒感冒的人适量饮用。

### 具体实施方式

[0007] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细描述:

[0008] 1、紫苏叶酒曲制作

[0009] (1) 在梅雨季节,将新鲜干净的紫苏叶 2kg 加水 6kg 熬汤,当熬至汤汁量为所加水的三分之一时即关火,冷却后用干净纱布将紫苏叶汤汁过滤出来;

[0010] (2) 将大麦面粉加入所述紫苏叶汤汁里调和,做成丸状,即成酒丸,用潮毛巾盖住酒丸,让其发霉至白色,然后将其晒干直至起孔,即得紫苏叶酒曲,密封包装后备用。

[0011] 2、紫苏叶糯米酒酿制

[0012] (1) 将糯米 1kg 用清水淘洗干净,泡 1 小时后倒入笊箕内沥干;

[0013] (2) 将沥干的糯米放在蒸笼里用旺火蒸 1 小时成为糯米饭,待糯米饭冷却至 30 ~ 40℃时将其倒入盆内,并加入少量凉开水用手搅拌均匀;

[0014] (3) 按照紫苏叶酒曲与糯米重量比为 1 :5 的比例将所述紫苏叶酒曲 200g 压碎后加入所述糯米饭中搅拌均匀,然后将其倒入缸内,用手在中间掏一个小窝,最后给缸加盖,并用棉絮包好,3 天后即得紫苏叶糯米酒。