



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101270327 B

(45) 授权公告日 2011.06.29

(21) 申请号 200810054994.X

审查员 王静

(22) 申请日 2008.05.20

(73) 专利权人 侯江锐

地址 073000 河北省定州市庞村镇西南宋酒
厂

(72) 发明人 侯江锐

(74) 专利代理机构 石家庄新世纪专利商标事务
所有限公司 13100

代理人 董金国

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1071695 A, 1993.05.05,
CN 1334337 A, 2002.02.06,
潘庆宏等. 苏东坡与酒. 《文史杂
志》. 2005, (第1期),

权利要求书 1 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

一种松醪酒的制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种松醪酒的制作工艺,本发明
制作工艺主要原料为黄米、酒曲、人参、丹参、黄
耆、虎杖、甜杏仁、陈皮、松子、山楂、霍香、佩兰、甘
草、花椒各种温补性药材和水,本发明制作工艺包
括洗米、泡米、蒸米、制备药液、摊饭、发酵压榨和
消毒过滤出原浆酒,本发明松醪酒酒精度为22,
色泽为金黄色,清澈透明,有药香,酒香、松香,入
口润滑、甜味,本发明松醪酒吸取了上述药材的营
养成分,而具有一定的理气健脾、开胃等保健作
用。

1. 一种松醪酒的制作工艺,其特征在于采用如下重量份原料:新黄米600-700份、人参1-2份、丹参1-2份、黄耆5-7份、虎杖4-6份、杏仁4-5份、松子1-2份、甘草4-5份、花椒1-2份、水50-60份、糖化酶6--8份、50-70度高粱白酒500-600份、山楂4-5份、藿香1-2份、佩兰1-2份、陈皮1-2份,

其包括以下制作工艺步骤:

第一步:洗米、泡米:首先洗米:取新黄米600-700份,把黄米放入槽内,用水清洗,用搅拌器把黄米搅拌,把糠冲走洗净为止;其次泡米:把洗好的黄米放入槽内用水浸泡,直到黄米用手捏时无硬芯;

第二步:蒸米:把浸泡好的黄米放入笼屉里用沸水蒸40-80分钟;

第三步:将人参1-2份、丹参1-2份、黄耆5-7份、虎杖4-6份、杏仁4-5份、松子1-2份、甘草4-5份、花椒1-2份混合,再加入水50-60份,加热至煮沸,保持煮沸30-40分钟,制成药液,凉到30°C -35°C之间;

第四步:摊饭:把蒸好的黄米摊放在摊板上摊开,待温度降到30°C -40°C时放入酿造缸;

第五步:把上述药液倒入上述酿造缸内,再加入糖化酶6-8份,搅拌均匀后加盖密封,发酵24小时,直至缸内的米粒上长出约3-5mm的白毛和出现小裂纹;

第六步:取50-70度的高粱白酒500-600份为酒母,和山楂4-5份、藿香1-2份、佩兰1-2份、陈皮1-2份混合后浸泡三天,然后搅拌均匀,放入上述酿造缸内,封缸发酵;

第七步:进入发酵期后,发酵室温度控制在20°C -25°C,三天搅拌一次,每次搅拌完加盖密封,重复上述操作4-8次后,再发酵66-78天;

第八步:压榨和消毒过滤原浆酒:打开封缸把原浆酒用压榨机压榨出来,压榨出的原浆黄酒加温到70°C -80°C,高温灭菌消毒,然后用过滤器把压榨好的黄酒过滤到陈酿缸内,入酿酒地窖密封陈酿,地窖温度保持在4-8°C,陈酿缸的密封口要用软木塞然后用蜡再次封口,存入地窖70-110天后即制成。

2. 根据权利要求1所述的一种松醪酒的制作工艺,其特征在于所述的50-60份的水采用河北定州市庞村镇西南宋黑龙泉水。

3. 根据权利要求1或2所述的一种松醪酒的制作工艺,其特征在于所述的1-2份松子为河北定州市所产中山松子。

一种松醪酒的制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种松醪酒的制作工艺。

背景技术

[0002] 我国是酒生产和消费的大国,但酒的种类较为单一,尤其作为具有药用保健作用的酒更是少之又少,随着人们生活水平的提高以及对自身健康意识的提高,人们对保健酒的需求会越来越多。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种具有营养保健作用的低度松醪酒的制作工艺。

[0004] 本发明采用如下技术方案:

[0005] 一种松醪酒的制作工艺,其特征在于采用如下重量份组份:新黄米 600-700 份、人参 1-2 份、丹参 1-2 份、黄耆 5-7 份、虎杖 4-6 份、杏仁 4-5 份、松子 1-2 份、甘草 4-5 份、花椒 1-2 份、水 50-60 份、糖化酶 6-8 份、50-70 度高粱白酒 500-600 份、山楂 4-5 份、藿香 1-2 份、佩兰 1-2 份、陈皮 1-2 份,

[0006] 其包括以下制作工艺步骤:

[0007] 第一步:洗米、泡米:首先洗米:取新黄米 600-700 份,把黄米放入槽内,用水清洗,用搅拌器把黄米搅拌,把糠冲走洗净为止;其次泡米:把洗好的黄米放入槽内用水浸泡,直到黄米用手捏时无硬芯;

[0008] 第二步:蒸米:把浸泡好的黄米放入笼屉里用沸水蒸 40-80 分钟;

[0009] 第三步:将人参 1-2 份、丹参 1-2 份、黄耆 5-7 份、虎杖 4-6 份、杏仁 4-5 份、松子 1-2 份、甘草 4-5 份、花椒 1-2 份混合,再加入水 50-60 份,加热至煮沸,保持煮沸 30-40 分钟,制成药液,凉到 30°C -35°C 之间;

[0010] 第四步:摊饭:把蒸好的黄米摊放在摊板上摊开,待温度降到 30°C -40°C 时放入酿造缸;

[0011] 第五步:把上述药液倒入上述酿造缸内,再加入糖化酶 6-8 份,搅拌均匀后加盖密封,发酵 24 小时,直至缸内的米粒上长出约 3-5mm 的白毛和出现小裂纹;

[0012] 第六步:取 50-70 度的高粱白酒 500-600 份为酒母,和山楂 4-5 份、藿香 1-2 份、佩兰 1-2 份、陈皮 1-2 份混合后浸泡三天,然后搅拌均匀,放入上述酿造缸内,封缸发酵;

[0013] 第七步:进入发酵期后,发酵室温度控制在 20°C -25°C ,三天搅拌一次,每次搅拌完加盖密封,重复上述操作 4-8 次后,再发酵 66-78 天;

[0014] 第八步:压榨和消毒过滤出原浆酒:打开封缸把原浆酒用压榨机压榨出来,压榨出的原浆黄酒加温到 70°C -80°C ,高温灭菌消毒,然后用过滤器把压榨好的黄酒过滤到陈酿缸内,入酿酒地窖密封陈酿,地窖温度保持在 4-8°C ,陈酿缸的密封口要用软木塞然后用蜡再次封口,存入地窖 70-110 天后即制成。

[0015] 本发明所述的 50-60 份的水采用河北定州市庞村镇西南宋黑龙泉水。

[0016] 本发明所述的 1-2 份松子为河北定州市所产中山松子。

[0017] 本发明把人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、中山松子、甘草、花椒切成短咀或薄片，把山楂、藿香、佩兰和陈皮切成短咀或薄片。

[0018] 本发明积极效果如下：河北省定州地区四季分明，属季风气候。这里优越的自然和地理环境适宜酿酒有益菌种的繁育，给本发明松醪酒的生产创造了非常有利的酿造条件。本发明松醪酒是以黄米为原料，经酒药、糖化酶中多种有益微生物的糖化发酵作用，酿造而成的一种低度的发酵原酒。

[0019] 本发明松醪酒制作工艺特点一是用好水酿酒；二是用料精良独特；三是有一套独特制作工艺。

[0020] 本发明松醪酒的主要酿造原料为得天独厚的河北省定州地区的黑龙泉水，上等各种药材和优良黄米，人们称这三者为“酒中血”、“酒中肉”、“酒中骨”。本发明松醪酒的用水，就是古今文人墨士反复吟唱的河北省定州地区的黑龙泉水，黑龙泉水澄清一碧，水质甘冽，密度大，呈中性，硬度适中，有微量有益于酿酒微生物繁育的矿物质，几百年的黑龙泉依旧，佳水长存，今日本发明松醪酒以黑龙泉水为酒之原料。

[0021] 黄米是本发明松醪酒的主要原料。本发明制作工艺要求黄米的质量粘性大，颗粒饱满，不含杂质、杂米、碎米少，气味良好的上等优质黄米。

[0022] 本发明松醪酒要选择优质黄米，并且要求当年产的，是因为新黄米蛋白质、脂肪含量低，淀粉含量相对提高，这样可以达到产酒多、香气足、杂味少，在贮藏过程中不易变质等目的。同时，黄米所含的淀粉中 95% 以上为支链淀粉，容易蒸煮糊化，粘性大，糖化发酵效果好，酒液清，残糟少；发酵后，在酒中残留的糊精和低聚糖较多，使酒质醇厚甘润。

[0023] 当年产的新黄米，在浸渍工序中繁殖大量乳酸菌产生微酸性环境，在发酵中，可抑制产酸菌的繁殖而防止酸败，俗称“以酸制酸”，而陈黄米因经长期贮存，内部的物质发生化学变化，往往引起脂肪变性，米味变苦，会产生油味而影响酒质。因此，本发明松醪酒的黄米原料，人们归纳为：精、新、纯三个字，这是有着充分的科学道理的。

[0024] 本发明松醪酒的用药是重中之重，上等药材的配比和使用才能使成为本发明松醪酒的酒中骨，俗话说画龙画虎难画骨，有骨才能成形，因为本发明松醪酒的保健作用全在用药，取药和配药很有讲究，本发明制作工艺药材的选用和加工：药材要求品种纯正地道，并要注意同一药名，不同品种的功能差异，应当密切注意，以防误用和错用，药材的加工炮制也要十分讲究，早在《千金要方》中就早提出凡合药酒皆薄切药，薄切就是加工的一项，有的则应轧成粗粉末，有些矿物质及介类等药需轧成细粉，应煮的药材需切成短咀或薄片，适当的粉碎药材可以扩大接触面，有利于溶解，但不宜过细，过细使大量的细胞破坏，是细胞内的不溶物质、粘液质进入酒液中不但不利于扩散和溶解，会使酒液浑浊。此外，对有些药物，还应根据需要，进行适当炮制，既可减少某些药物的毒副作用，保证药用安全，又可增强或改变其药用效果。

[0025] 本发明松醪酒中所选用的人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、松子、甘草、花椒这些药材适应于用泉水煮。把人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、中山松子、甘草、花椒切成短咀或薄片，适当的粉碎药材可以扩大接触面，有利于溶解这样可以使药材中的有益成分提取的更纯，减少浪费，效果更佳。

[0026] 本发明松醪酒中所选用山楂、藿香、佩兰和陈皮这些药材适合用高度白酒浸泡，把山楂、藿香、佩兰和陈皮切成短咀或薄片，可以提高提取药材中的有益成分，增加营养效果，减少浪费。

[0027] 本发明中山松子含多种维生素、蛋白质、钙、硅酸镁等多种微量元素。甘草具有补气、益脾之外，还具有清热解毒、通淋利尿的功能；藿香开胃，佩兰醒脾开胃，杏仁含有 50% 的脂肪、25% 的蛋白质、10% 的碳水化合物及维生素 E 和钙、镁、硼、钾等元素；山楂具有降血脂，降血压和开胃功能；陈皮理气健脾，燥湿化痰，清肺。本发明松醪酒吸取了这些药材的营养成分，而具有一定的理气健脾、开胃等保健作用。人参具有补五脏，安精神，定魂魄，止惊悸，除邪气，消食开胃，调中治气；丹参具有养神、定志、活血、骨节疼痛；黄耆助气壮筋骨、长肉补血；虎杖利血气、驱骨关节疼痛。

具体实施方式

[0028] 本发明制作工艺主要原料为黄米、酒曲、人参、丹参、黄耆、虎杖、甜杏仁、陈皮、松子、山楂、霍香、佩兰、甘草、花椒各种温补性药材和水。

[0029] 使用工具：洗米槽、泡米槽、摊板、蒸米锅、笼屉、酿酒缸、密封材料、灭菌灯、室温计、搅拌器、陈酿缸、压榨机、过滤机。场地：洗米室、泡米室、蒸煮室、酿造室、陈酿地窖。

[0030] 本发明制作工艺采用的 50-60 份的水为普通的水，最好采用河北定州市庞村镇西南宋黑龙泉水。

[0031] 本发明制作工艺采用的水的要求：

[0032] (1) 色泽：无色透明，

[0033] (2) 嗅味：无味、无臭、无异常，

[0034] (3) PH 值：中性附近，

[0035] (4) 铁含量为 0.5 毫克 / 升以下，

[0036] (5) 硬度在 2-6 为宜，

[0037] (6) 有机物（高锰酸钾耗用量）含量为 5 毫克 / 升以下，

[0038] (7) 蒸发残渣水的总固态量最好在 100 毫克 / 升以下，

[0039] (8) 氨氮和亚硝酸氮：不检出，

[0040] (9) 生酸性菌群和大肠菌群：不检出。

[0041] 本发明制作工艺采用的 1-2 份松子为普通松子，最佳采用河北定州市所产中山松子。

[0042] 本发明中山松子含多种维生素、蛋白质、钙、硅酸镁等多种微量元素。

[0043] 洗米室空气新鲜，排水便利；泡米室通风好，干净卫生，酿造人员进入要身穿消毒后白色卫生衣，脚要穿消毒后的防水靴；蒸煮室所用器具要消毒后使用，酿造室内挂有消毒灯，密封窗口和门，温度要稳定在 21 度——25 度保持稳定发酵，有利于防止酸败；陈酿地窖要消毒灯，温度要低于 8 度。

[0044] 实施例 1：

[0045] 第一步：洗米、泡米：首先洗米：取 600 份新黄米，米粒要丰满、成黄金色，把黄米放入槽内；用水清洗，用搅拌器把黄米搅拌，直至把糠冲走洗净为止；其次泡米：把洗好的黄米放入泡米槽用水浸泡直到黄米用手捏时无硬芯；如果不泡米，米粒会吃水不足发硬，不宜

蒸熟；

[0046] 第二步：蒸米：把浸泡好的黄米放入笼屉里用沸水蒸 60 分钟即可，蒸黄米要松散，出锅时气味香甜；

[0047] 第三步：将人参 1 份、丹参 2 份、黄耆 5 份、虎杖 4 份、杏仁 4 份、松子 1 份、甘草 4 份、花椒 1.5 份混合，再加入水 50 份，加热至煮沸，保持煮沸 30 分钟，制成药液，凉到 30℃ 之间；人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、松子、甘草、花椒这些药材适应于用水煮，这样可以使药材中的有益成分提取的更纯，减少浪费，效果更佳；

[0048] 第四步：摊饭：把蒸好的黄米摊放在摊板上摊开，待温度降到 30℃ -40℃ 时放入酿造缸；

[0049] 第五步：把上述药液倒入上述酿造缸内，再加入 6 份糖化酶，搅拌均匀后加盖密封，发酵 24 小时，直至缸内的米粒上长出约 3mm 的白毛和出现小裂纹；米和药液的温度入缸时不能过高，否则会杀死一些有益菌类；

[0050] 第六步：取 500 份 50 度的高粱白酒为酒母，和山楂 4 份、藿香 1 份、佩兰 1 份、陈皮 1 份混合后浸泡三天，然后搅拌均匀，放入上述酿造缸内，封缸发酵，使用高度酒便于把上述补药中的成分提取出来；山楂、藿香、佩兰和陈皮这些药材适合用高度白酒浸泡，可以提高提取药材中的有益成分，增加营养效果，减少浪费；

[0051] 第七步：进入发酵期后，发酵室温度要控制在 20℃ 之间，这样有利于本发明松醪酒的发酵和稳定成型，不宜酸败。酿造室要清洁，只有酿造人员进入，但是进入前必须消毒，以防污染，室温不稳定和室内不清洁，人员混杂，可能是酒发酵不稳定，造成酸败等问题，三天搅拌一次，并品尝酒水和观看颜色，防止酒的酸败和菌类过多，每次搅拌完后密封，重复上述操作 4 次后，再发酵 66 天，闻到松香、酒香和药香，喝入口时品出有些润滑、甘甜、清爽、酸味、苦涩，颜色为金黄色，液体透明，便为酿造成功；

[0052] 第八步：压榨和消毒过滤出原浆酒：打开封缸把原浆酒用压榨机压榨出来，压榨出的原浆黄酒加温到 80℃ 之间，高温灭菌消毒，本发明松醪酒的消毒要在 70℃ 以上，这个温度是有害菌类不宜存活。然后用过滤器把压榨好的黄酒过滤到陈酿缸内，存入地窖 70 天，地窖温度保持在 4℃，本发明松醪酒酒精度为 22，色泽为金黄色，清澈透明，有药香，酒香、松香，入口润滑、甜味。

[0053] 实施例 2：

[0054] 第一步：洗米、泡米：首先洗米：取 700 份新黄米，米粒要丰满、成黄金色，把黄米放入槽内；用水清洗，用搅拌器把黄米搅拌，直至把糠冲走洗净为止；其次泡米：把洗好的黄米放入泡米槽用水浸泡直到黄米用手捏时无硬芯；如果不泡米，米粒会吃水不足发硬，不宜蒸熟；

[0055] 第二步：蒸米：把浸泡好的黄米放入笼屉里用沸水蒸 80 分钟即可，蒸黄米要松散，出锅时气味香甜；

[0056] 第三步：将人参 1.5 份、丹参 1 份、黄耆 6 份、虎杖 6 份、杏仁 5 份、松子 2 份、甘草 5 份、花椒 12 份混合，再加入水 55 份，加热至煮沸，保持煮沸 35 分钟，制成药液，凉到 35℃ 之间；人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、松子、甘草、花椒这些药材适应于用水煮，这样可以使药材中的有益成分提取的更纯，减少浪费，效果更佳；

[0057] 第四步：摊饭：把蒸好的黄米摊放在摊板上摊开，待温度降到 35℃ 时放入酿造缸；

[0058] 第五步：把上述药液倒入上述酿造缸内，再加入 7 份糖化酶，搅拌均匀后加盖密封，发酵 24 小时，直至缸内的米粒上长出约 4mm 的白毛和出现小裂纹；米和药液的温度入缸时不能过高，否则会杀死一些有益菌类；

[0059] 第六步：取 600 份 60 度的高粱白酒为酒母，和山楂 4.5 份、藿香 2 份、佩兰 2 份、陈皮 1.5 份混合后浸泡三天，然后搅拌均匀，放入上述酿造缸内，封缸发酵，使用高度酒便于把上述补药中的成分提取出来；山楂、藿香、佩兰和陈皮这些药材适合用高度白酒浸泡，可以提高提取药材中的有益成分，增加营养效果，减少浪费；

[0060] 第七步：进入发酵期后，发酵室温度要控制在 25℃ 之间，这样有利于本发明松醪酒的发酵和稳定成型，不宜酸败。酿造室要清洁，只有酿造人员进入，但是进入前必须消毒，以防污染，室温不稳定和室内不清洁，人员混杂，可能是酒发酵不稳定，造成酸败等问题，三天搅拌一次，并品尝酒水和观看颜色，防止酒的酸败和菌类过多，每次搅拌完后密封，重复上述操作 6 次后，再发酵 78 天，闻到松香、酒香和药香，喝入口时品出有些润滑、甘甜、清爽、酸味、苦涩，颜色为金黄色，液体透明，便为酿造成功；

[0061] 第八步：压榨和消毒过滤出原浆酒：打开封缸把原浆酒用压榨机压榨出来，压榨出的原浆黄酒加温到 70℃ 之间，高温灭菌消毒，本发明松醪酒的消毒要在 70℃ 以上，这个温度是有害菌类不宜存活。然后用过滤器把压榨好的黄酒过滤到陈酿缸内，存入地窖 90 天，地窖温度保持在 8℃，本发明松醪酒酒精度为 22，色泽为金黄色，清澈透明，有药香，酒香、松香，入口润滑、甜味。

[0062] 实施例 3：

[0063] 第一步：洗米、泡米：首先洗米：取 750 份新黄米，米粒要丰满、成黄金色，把黄米放入槽内；用水清洗，用搅拌器把黄米搅拌，直至把糠冲走洗净为止；其次泡米：把洗好的黄米放入泡米槽用水浸泡直到黄米用手捏时无硬芯；如果不泡米，米粒会吃水不足发硬，不宜蒸熟；

[0064] 第二步：蒸米：把浸泡好的黄米放入笼屉里用沸水蒸 40 分钟即可，蒸黄米要松散，出锅时气味香甜；

[0065] 第三步：将人参 2 份、丹参 1.5 份、黄耆 7 份、虎杖 5 份、杏仁 4.5 份、松子 1.5 份、甘草 4.5 份、花椒 2 份混合，再加入水 60 份，加热至煮沸，保持煮沸 40 分钟，制成药液，凉到 32℃ 之间；人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、松子、甘草、花椒这些药材适应于用水煮，这样可以使药材中的有益成分提取的更纯，减少浪费，效果更佳；

[0066] 第四步：摊饭：把蒸好的黄米摊放在摊板上摊开，待温度降到 30℃ 时放入酿造缸；

[0067] 第五步：把上述药液倒入上述酿造缸内，再加入 8 份糖化酶，搅拌均匀后加盖密封，发酵 24 小时，直至缸内的米粒上长出约 5mm 的白毛和出现小裂纹；米和药液的温度入缸时不能过高，否则会杀死一些有益菌类；

[0068] 第六步：取 550 份 70 度的高粱白酒为酒母，和山楂 5 份、藿香 1.5 份、佩兰 1.5 份、陈皮 2 份混合后浸泡三天，然后搅拌均匀，放入上述酿造缸内，封缸发酵，使用高度酒便于把上述补药中的成分提来；山楂、藿香、佩兰和陈皮这些药材适合用高度白酒浸泡，可以提高提取药材中的有益成分，增加营养效果，减少浪费；

[0069] 第七步：进入发酵期后，发酵室温度要控制在 22℃ 之间，这样有利于本发明松醪酒的发酵和稳定成型，不宜酸败。酿造室要清洁，只有酿造人员进入，但是进入前必须消毒，

以防污染,室温不稳定和室内不清洁,人员混杂,可能是酒发酵不稳定,造成酸败等问题,三天搅拌一次,并品尝酒水和观看颜色,防止酒的酸败和菌类过多,每次搅拌完后密封,重复上述操作8次后,再发酵70天,闻到松香、酒香和药香,喝入口时品出有些润滑、甘甜、清爽、酸味、苦涩,颜色为金黄色,液体透明,便为酿造成功;

[0070] 第八步:压榨和消毒过滤出原浆酒:打开封缸把原浆酒用压榨机压榨出来,压榨出的原浆黄酒加温到75℃之间,高温灭菌消毒,本发明松醪酒的消毒要在70℃以上,这个温度是有害菌类不宜存活。然后用过滤器把压榨好的黄酒过滤到陈酿缸内,存入地窖110天,地窖温度保持在6℃,本发明松醪酒酒精度为22,色泽为金黄色,清澈透明,有药香,酒香、松香,入口润滑、甜味。

[0071] 实施例4:

[0072] 第一步:洗米、泡米:首先洗米:取750份新黄米,米粒要丰满、成黄金色,把黄米放入槽内;用水清洗,用搅拌器把黄米搅拌,直至把糠冲走洗净为止;其次泡米:把洗好的黄米放入泡米槽用水浸泡直到黄米用手捏时无硬芯;如果不泡米,米粒会吃水不足发硬,不宜蒸熟;

[0073] 第二步:蒸米:把浸泡好的黄米放入笼屉里用沸水蒸40分钟即可,蒸黄米要松散,出锅时气味香甜;

[0074] 第三步:将人参2份、丹参1.5份、黄耆7份、虎杖5份、杏仁4.5份、中山松子1.5份、甘草4.5份、花椒2份混合,再加入黑龙泉水60份,加热至煮沸,保持煮沸40分钟,制成药液,凉到32℃之间;人参、丹参、黄耆、虎杖、杏仁、中山松子、甘草、花椒这些药材适应于用黑龙泉水煮,这样可以使药材中的有益成分提取的更纯,减少浪费,效果更佳;

[0075] 第四步:摊饭:把蒸好的黄米摊放在摊板上摊开,待温度降到30℃时放入酿造缸;

[0076] 第五步:把上述药液倒入上述酿造缸内,再加入8份糖化酶,搅拌均匀后加盖密封,发酵24小时,直至缸内的米粒上长出约5mm的白毛和出现小裂纹;米和药液的温度入缸时不能过高,否则会杀死一些有益菌类;

[0077] 第六步:取550份70度的高粱白酒为酒母,和山楂5份、藿香1.5份、佩兰1.5份、陈皮2份混合后浸泡三天,然后搅拌均匀,放入上述酿造缸内,封缸发酵,使用高度酒便于把上述补药中的成分提取出来;山楂、藿香、佩兰和陈皮这些药材适合用高度白酒浸泡,可以提高提取药材中的有益成分,增加营养效果,减少浪费;

[0078] 第七步:进入发酵期后,发酵室温度要控制在22℃之间,这样有利于本发明松醪酒的发酵和稳定成型,不宜酸败。酿造室要清洁,只有酿造人员进入,但是进入前必须消毒,以防污染,室温不稳定和室内不清洁,人员混杂,可能是酒发酵不稳定,造成酸败等问题,三天搅拌一次,并品尝酒水和观看颜色,防止酒的酸败和菌类过多,每次搅拌完后密封,重复上述操作8次后,再发酵70天,闻到松香、酒香和药香,喝入口时品出有些润滑、甘甜、清爽、酸味、苦涩,颜色为金黄色,液体透明,便为酿造成功;

[0079] 第八步:压榨和消毒过滤出原浆酒:打开封缸把原浆酒用压榨机压榨出来,压榨出的原浆黄酒加温到75℃之间,高温灭菌消毒,本发明松醪酒的消毒要在70℃以上,这个温度是有害菌类不宜存活。然后用过滤器把压榨好的黄酒过滤到陈酿缸内,存入地窖110天,地窖温度保持在6℃,本发明松醪酒酒精度为22,色泽为金黄色,清澈透明,有药香,酒香、松香,入口润滑、甜味。