



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102373135 A

(43) 申请公布日 2012.03.14

(21) 申请号 201010265060.8

(22) 申请日 2010.08.19

(71) 申请人 赵娟

地址 221611 江苏省沛县沛城镇东风中路鑫
达园小区北楼1单元301室

(72) 发明人 赵娟

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

C12G 3/04 (2006.01)

A61K 36/605 (2006.01)

A61P 3/06 (2006.01)

A61P 9/12 (2006.01)

A61P 37/04 (2006.01)

A61P 39/06 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种桑叶香米酒

(57) 摘要

本发明公开了一种桑叶香米酒及其酿造方法,它是以糯米、黑玉米、桑叶、菊花为原料,经原料预处理、浸泡、接曲、发酵、浸提、混料、加热、过滤、陈酿、精滤制作而成。本发明产品口感醇厚、芳香、绵软,后味凝重,营养丰富,含有丰富的氨基酸、维生素等,能通经脉、降压、降脂、抗衰老、增加耐力、降低胆固醇、增强免疫力。

1. 一种桑叶香米酒及其酿造方法,其特征在于:它是以糯米、黑玉米、桑叶、菊花为原料酿制而成。

2. 根据权利要求1所述的一种桑叶香米酒及其酿造方法,其特征在于:糯米、黑玉米、桑叶、菊花的重量比为:糯米 80-100 份、黑玉米 10-20 份、桑叶 30-50 份、菊花 8-15 份。

3. 一种桑叶香米酒的酿造方法,其特征在于:它包括以下步骤:

(1)、分别准备优质、无霉烂、病虫害、颗粒饱满的糯质型糯米黑玉米,去除杂质,清洗干净,将黑玉米粗略粉碎,放入清水中浸泡 5~7 小时;将糯米用清水浸泡 4~7 小时,分别将黑玉米和糯米入锅蒸熟、蒸透,待熟料降至 22~28℃时,混合均匀;

(2)、将粉碎好的酒曲均匀拌入,酒曲用量是熟料重量的 0.4~0.7%,在 20~25℃温度发酵 7 天~10 天,期间搅拌 2~3 次,密封,继续发酵 60 天,进行压榨,得液汁;

(3)、采收经初霜质量完好的桑叶,先除去杂质,进行分选,再用软水清洗干净,灭菌消毒,最后在 60℃温度条件下进行干燥,切丝处理;将菊花烘干灭菌;

(4)、取桑叶丝加入 35° 纯米酒中,浸渍 15~30 天,制得浸液;

(5)、将步骤(2)所得液汁与步骤(4)所得浸提液合并,加入菊花,加热至 70~85℃,保持 5~8 小时,冷却,过滤去除残渣,得产品初液;

(6)、将产品初液装入密封陶瓷或木质容器中,在 20℃以下酿制半年;

(7)、精滤,装瓶入库。

一种桑叶香米酒

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒,特别是一种以黑玉米、花生、苹果、玫瑰花为原料、具有滋肾补阴、健脾暖胃、明目活血、美容养颜、降低血清胆固醇、提高人体免疫力、抗衰防癌保健功能的酒。

背景技术

[0002] 桑叶,是桑科植物桑的干燥叶,味甘,苦;性寒。归肺,肝经。又名家桑、荆桑、桑椹树、黄桑等,全国大部分地区多有生产。据现代研究,干桑叶中含粗蛋白 25-45%,碳水化合物 20-25%,粗脂肪 5%,以及丰富的钾、钙和维生素 C、B1、B2、A 等,还有各种微量元素铜、锌、硼、锰等物质。桑叶中含有蜕皮固酮、羽扁豆酮以及鞣香甙、桑甙等许多氨基酸、维生素、绦原酸、叶酸、延胡索酸、内消旋肌酸、植物雌激素等人体所物质,具有抗应激、抗衰老、增强肌体耐力,调节肾上腺素功能等效果。桑叶中还含有较多的叶酸,每克桑叶含有叶酸 105 微克,它可参与核酸的合成,有抗各种贫血和促进生长的作用,并能治疗胃癌、肠胃管道障碍、食欲不振、营养不良和疮疹性皮炎等。现代科学表明,桑叶是上好的功能食品,它能降压、降脂、抗衰老、增加耐力、降低胆固醇、抑制脂肪积累、抑制血栓生成,抑制肠内有害细菌繁殖,抑制有害的氧化物生成,最突出的功能是防止糖尿病。

[0003] 中国专利申请号 CN200910035903.2 公开了一种桑叶清酒及其生产工艺,它以桑叶为主料,配以白酒、桑叶、蒲公英、甘草、菊花、桔梗、金银花等组分。桑叶和中药混合蒸汽加热软化后加酒浸渍→过滤→勾兑→调度→调味→缩合→过滤→包装→成品。其缺陷是配方复杂,成本高,苦涩味重,口感差,降低了桑叶有效成分功能发挥。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是要克服现有技术存在的缺陷,而提供一种口感醇厚、芳香、绵软,后味凝重,营养丰富,能够充分发挥桑叶功效的桑叶香米酒。

[0005] 本发明所采取的技术方案如下:

[0006] 一种桑叶香米酒及其酿造方法,其特征在于:它是以糯米、黑玉米、桑叶、菊花为原料酿制而成。

[0007] 所述的一种桑叶香米酒及其酿造方法,其特征在于:糯米、黑玉米、桑叶、菊花的重量比为:糯米 80-100 份、黑玉米 10-20 份、桑叶 30-50 份、菊花 8-15 份。

[0008] 一种桑叶香米酒的酿造方法,其特征在于:它包括以下步骤:

[0009] (1)、分别准备优质、无霉烂、病虫害、颗粒饱满的糯质型糯米黑玉米,去除杂质,清洗干净,将黑玉米粗略粉碎,放入清水中浸泡 5~7 小时;将糯米用清水浸泡 4~7 小时,分别将黑玉米和糯米入锅蒸熟、蒸透,待熟料降至 22~28℃时,混合均匀;

[0010] (2)、将粉碎好的酒曲均匀拌入,酒曲用量是熟料重量的 0.4~0.7%,在 20~25℃温度发酵 7 天~10 天,期间搅拌 2~3 次,密封,继续发酵 60 天,进行压榨,得液汁;

[0011] (3)、采收经初霜质量完好的桑叶,先除去杂质,进行分选,再用软水清洗干净,灭

菌消毒,最后在 60℃温度条件下进行干燥,切丝处理;将菊花烘干灭菌;

[0012] (4)、取桑叶丝加入 35° 纯米酒中,浸渍 15 ~ 30 天,制得浸液;

[0013] (5)、将步骤 (2) 所得液汁与步骤 (4) 所得浸提液合并,加入菊花,加热至 70 ~ 85℃,保持 5 ~ 8 小时,冷却,过滤去除残渣,得产品初液;

[0014] (6)、将产品初液装入密封陶瓷或木质容器中,在 20℃以下酿制半年;

[0015] (7)、精滤,装瓶入库。

[0016] 本发明产品口感醇厚、芳香、绵软,后味凝重,营养丰富,含有丰富的氨基酸、维生素等,能通经脉、降压、降脂、抗衰老、增加耐力、降低胆固醇、增强免疫力。

具体实施方式

[0017] 实施例

[0018] 根据权利要求 1 所述的一种桑叶香米酒及其酿造方法,其特征在于:糯米、黑玉米、桑叶、菊花的重量比为:糯米 80-100 份、黑玉米 10-20 份、桑叶 30-50 份、菊花 8-15 份。

[0019] 选取优质、无霉烂、病虫害、颗粒饱满的糯质型黑玉米 10 公斤与糯米 100 公斤,去除杂质,清洗干净,将黑玉米粗略粉碎,放入清水中浸泡 5 ~ 7 小时;将糯米用清水浸泡 4 ~ 7 小时,分别将黑玉米和糯米入锅蒸熟、蒸透,待熟料降至 22 ~ 28℃时,混合均匀;

[0020] 将粉碎好的酒曲均匀拌入,酒曲用量是熟料重量的 0.4 ~ 0.7%,在 20 ~ 25℃温度发酵 7 天 ~ 10 天,期间搅拌 2 ~ 3 次,密封,继续发酵 60 天,进行压榨,得液汁;

[0021] 采收经初霜质量完好的桑叶,先除去杂质,进行分选,再用软水清洗干净,灭菌消毒,最后在 60℃温度条件下进行干燥,切丝处理;将菊花烘干灭菌;

[0022] 取桑叶丝加入 35° 纯米酒中,浸渍 15 ~ 30 天,制得浸液;

[0023] 将上述所得液汁与浸提液合并,加入菊花,加热至 70 ~ 85℃,保持 5 ~ 8 小时,冷却,过滤去除残渣,得产品初液;

[0024] 将产品初液装入密封陶瓷或木质容器中,在 20℃以下酿制半年;

[0025] 精滤,装瓶入库。