



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111647492 A

(43)申请公布日 2020.09.11

(21)申请号 202010609920.9

(22)申请日 2020.06.30

(71)申请人 山西杏花村汾酒厂股份有限公司
地址 032205 山西省吕梁市汾阳市杏花村

(72)发明人 韩英 郭黎媛 张爱珍 安利娟

(74)专利代理机构 太原晋科知识产权代理事务所(特殊普通合伙) 141110
代理人 郑晋周

(51)Int.Cl.

C12G 3/055(2019.01)

C12G 3/06(2006.01)

A61K 36/9064(2006.01)

A61P 43/00(2006.01)

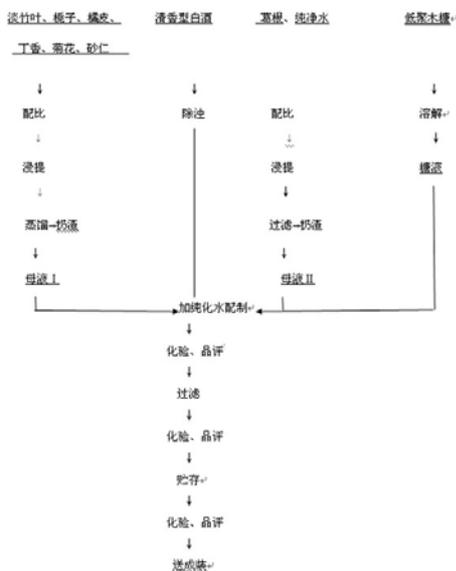
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54)发明名称

一种葛根竹叶青酒及其制备方法

(57)摘要

一种葛根竹叶青酒及其制备方法,属于酿酒技术领域,目的在于提供一种口感柔和、酒香药香协调、风格典型的新型露酒,包括如下组分:65%vol汾酒480-520份、纯化水340-380份、母液I 8-10份、母液II 10-20份、低聚木糖糖液3-5份;母液I包括如下组分:葛根8-10份、65%vol汾酒100-150份;母液II包括如下组分:淡竹叶6-8份、菊花5-7份、橘皮7-9份、丁香3-5份、砂仁3-5份、栀子5-8份、65%vol汾酒40-50份;低聚木糖糖液包括如下组分:低聚木糖3-5份、纯净水10-20份。本发明从精选药材、浸提技术、预沉除浊、到现代气质勾兑、陈酿建立了稳定质量的科学生产工艺。



1. 一种葛根竹叶青酒,其特征在于:包括如下质量份数的组分:65%vol汾酒:480-520份、纯化水:340-380份、母液I:8-10份、母液II:10-20份、低聚木糖糖液:3-5份;其中,母液I包括如下质量份数的组分:葛根:8-10份、65%vol汾酒:100-150份;母液II包括如下质量份数的组分:淡竹叶:6-8份、菊花:5-7份、橘皮:7-9份、丁香:3-5份、砂仁:3-5份、栀子:5-8份、65%vol汾酒:40-50份;低聚木糖糖液包括如下质量份数的组分:低聚木糖:3-5份、纯净水:10-20份。

2. 一种如权利要求1所述的一种葛根竹叶青酒的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

第一步,母液I的制备,称取葛根,放入粉碎机内进行粉碎,粉碎至粒径0.5cm,再按比例加入65%vol汾酒进行浸提,在20℃下浸提30d,将浸提后的药材掏至药车进行粗滤,得到的滤液为母液I;

第二步,母液II的制备,按比例称取淡竹叶、菊花、橘皮、丁香、砂仁和栀子,再按比例加入65%vol汾酒进行浸提,在室温下浸泡时间不少于21d,期间每个工作日搅拌一次,要求达到上下充分搅拌,将浸提后的药材与药液放入蒸馏器中,在0.08-0.2MPa下进行蒸馏,蒸馏50-80min,蒸馏出的液体,为母液II;

第三步,化糖,在化糖容器内,按比例加入低聚木糖和纯净水,充分搅拌,待低聚木糖全部溶解后,停止搅拌,得到低聚木糖糖液;

第四步,配制,在勾兑罐内,按比例加入65%vol汾酒、纯水、低聚木糖糖液、母液I、母液II,开启搅拌装置循环均质后取混合样品化验;

第五步,过滤,将化验合格后的混合样品过滤,进行浊度、色泽的检验,合格后贮存。

一种葛根竹叶青酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于酿酒技术领域,具体涉及一种葛根竹叶青酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 根据《中华人民共和国行业标准》对露酒的定义,露酒是以蒸馏酒、清香型汾酒或食用酒精为酒基,以药食两用的动植物精华,按先进工艺加工而成,改变了其原酒基风格的饮料酒。

[0003] 露酒具有营养丰富、品种繁多、风格各异的特点,露酒的范围很广,包括花果型露酒、动植物芳香型、滋补营养酒等酒种。

[0004] 露酒主要是以酒基和原辅料按照先进工艺加工而成。其原辅料可供选择的品种很多,特别是近年来应用科技的发展,原料的应用范围不断扩大,具有强大的优势。如枸杞、红枣、龙眼、黑豆等食材,和甘草、茶多酚精华等药用食物,另外还有一些虾蟹提取物等,可以说,凡是可食用或入药的品种,基本上都能按照生产工艺而生产露酒。

[0005] 露酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入可食用的辅料、食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的。现在市场上销售的果酒类型较多,有枸杞果酒、桑椹酒、石榴酒、猕猴桃酒、五味子酒等众多品种。露酒产品因为我国有丰富的药食两用资源,品种也较多,典型产品有山西的竹叶青酒、东北参茸酒、三鞭酒,西北的虫草酒、灵芝酒等产品。

[0006] 如丹力、七日谈、泰清泉露酒就运用了最新“靶向提取”技术,从原料中精确提取有效成分,充分保留各原料特性与口味,经过二次发酵等复杂工艺精心调配而成。成酒甘香醇美,色泽红润饱满,酒香清远飘逸,入口醇和舒适、略带清甜。无论色、香、味各方面符合现代人饮酒喜好,堪称现代露酒的经典。

发明内容

[0007] 本发明的目的在于提供一种口感柔和、酒香药香协调、风格典型的新型露酒的葛根竹叶青酒。

[0008] 本发明采用如下技术方案:

一种葛根竹叶青酒,包括如下质量份数的组分:65%vol汾酒:480-520份、纯化水:340-380份、母液I:8-10份、母液II:10-20份、低聚木糖糖液:3-5份;其中,母液I包括如下质量份数的组分:葛根:8-10份、65%vol汾酒:100-150份;母液II包括如下质量份数的组分:淡竹叶:6-8份、菊花:5-7份、橘皮:7-9份、丁香:3-5份、砂仁:3-5份、栀子:5-8份、65%vol汾酒:40-50份;低聚木糖糖液包括如下质量份数的组分:低聚木糖:3-5份、纯净水:10-20份。

[0009] 一种葛根竹叶青酒的制备方法,包括如下步骤:

第一步,母液I的制备,称取葛根,放入粉碎机内进行粉碎,粉碎至粒径0.5cm,再按比例加入65%vol汾酒进行浸提,在20℃下浸提30d,将浸提后的药材掏至药车进行粗滤,得到的滤液为母液I;

第二步,母液II的制备,按比例称取淡竹叶、菊花、橘皮、丁香、砂仁和栀子,再按比例加

入65%vol汾酒进行浸提,在室温下浸泡时间不少于21d,期间每个工作日搅拌一次,要求达到上下充分搅拌,将浸提后的药材与药液放入蒸馏器中,在0.08-0.2MPa下进行蒸馏,蒸馏50-80min,蒸馏出的液体,为母液Ⅱ;

第三步,化糖,在化糖容器内,按比例加入低聚木糖和纯净水,充分搅拌,待低聚木糖全部溶解后,停止搅拌,得到低聚木糖糖液;

第四步,配制,在勾兑罐内,按比例加入65%vol汾酒、纯水、低聚木糖糖液、母液I、母液Ⅱ,开启搅拌装置循环均质后取混合样品化验;

第五步,过滤,将化验合格后的混合样品过滤,进行浊度、色泽的检验,合格后贮存。

[0010] 本发明中,葛根富含异黄酮物质及多种维生素等活性物质,具有升阳解饥、发表透疹、除烦止渴等功效,还有治头痛、降血压、降血脂、扩张血管、降血糖、排毒、软化血管、丰胸美容等作用。现代研究还表明,葛根具有增加脑及冠状动脉血流量、改善心脑血管血液循环、清除老人斑、提高视网膜神经系统功能及抗疲劳、抗衰老、提高中、老年人视力的作用。

[0011] 《中国药典》中记载:淡竹叶:性:寒,味:甘、淡。归心、胃、小肠经;清热泻火,除烦止渴,利尿通淋。用于热病烦渴,小便短赤,涩痛,口舌生疮。现代医学研究表明:淡竹叶有解热作用,有抗微生物作用。

[0012] 《中国药典》中记载:菊花:性:微寒,味:甘、苦。归肺、肝经:散风清热、平肝明目、清热解毒。用于风热感冒、头痛眩晕、目赤肿痛、眼目昏花、疮痍肿毒。现代医学研究表明:菊花有抗菌抗病毒作用。具有抑制血胆固醇和三酰甘油升高的作用。菊花还具有抗艾滋病作用、延缓衰老作用、抗肿瘤作用,对冠脉的作用:明显增加心冠脉流量的作用。

[0013] 《中国药典》中记载:橘皮,又称为陈皮:性:温,味:苦。归肺、脾经。理气健脾、燥湿化痰。用于脘腹胀满、食少吐泻咳嗽痰多。现代医学研究表明:陈皮所含挥发油,对胃肠道有温和的刺激作用,可促进胃液分泌,排除肠管内积气。橘皮果胶对高脂饮食引起的动脉硬化有一定的预防作用。有祛痰、平喘的作用、抗炎、抗病毒、升高血压作用。还具有抗氧化作用。

[0014] 《中国药典》中记载:丁香:性:温,味:辛。归脾、胃、肺、肾经。温中降逆、补肾助阳。用于脾胃虚寒,呃逆呕吐,食少吐泻,心腹冷痛,肾虚阳痿。现代医学研究表明:丁香浸出液对胃酸的排出量和胃蛋白酶活力均增加,对胃溃疡和胃粘膜损伤均有保护作用。丁香还具有抗炎镇痛作用,抑制微生物作用(丁香提取物抑制幽门螺杆菌的生长),还有抗凝血作用,抗氧化耐缺氧作用,抗诱变作用,水提取可抑制速发型超敏反应。

[0015] 《中国药典》中记载:砂仁:性:温;味:辛。归脾、胃、肾经。化湿开胃、温脾止泻、理气安胎。用于湿浊中阻,脘痞不饥,脾胃虚寒,呕吐泄泻,妊娠恶阻,胎动不安。现代医学研究表明:砂仁有抗血小板凝聚作用,抑制胃酸分泌作用。砂仁可明显抑制胃蛋白酶活性。砂仁醇提物有明显持久的利胆作用,砂仁还能促进肠道运动,增进胃肠运输功能。有明显镇痛作用。

[0016] 《中国药典》中记载:栀子:性:寒;味:苦。归心、肺、三焦经。泻火除烦、清热利湿、凉血解毒,外用消肿止痛。用于热病心烦,湿热黄疸,淋证涩痛,血热吐衄,目赤肿痛,火毒疮疡,外治:扭挫伤痛。现代医学研究表明:栀子提取物能降低心肌收缩力,降血压作用保肝胆作用,促进胰腺分泌,抑制胃液分泌,有泻下作用,抑制中枢有镇静和抗惊作用。栀子还有抗菌、抗病毒、抗炎作用。

[0017] 本发明的有益效果如下:

本发明在传统露酒的基础上,该酒体的研究以优质汾酒为基酒,甄选药食同源药材葛根与淡竹叶、菊花、橘皮、丁香、砂仁、栀子等药材采用复蒸馏提纯技术与浸提技术相结合,从精选药材、浸提技术、预沉除浊、到现代气质勾兑、陈酿等工序建立了稳定质量的科学生产工艺。酒体设计过程中各种药材的最佳组合以及新食品原料低聚木糖在新产品中的组合应用,并且通过中药提取优化、工艺过程控制等研究,确立了生产工艺,优化了产品配方,研发出一种适合市场需求、口感柔和、酒香药香协调、风格典型的新型露酒。

附图说明

[0018] 图1为本发明的制备方法流程图。

具体实施方式

[0019] 一种葛根竹叶青酒,包括如下质量份数的组分:65%vol汾酒:480-520份、纯化水:340-380份、母液I:8-10份、母液II:10-20份、低聚木糖糖液:3-5份;其中,母液I包括如下质量份数的组分:葛根:8-10份、65%vol汾酒:100-150份;母液II包括如下质量份数的组分:淡竹叶:6-8份、菊花:5-7份、橘皮:7-9份、丁香:3-5份、砂仁:3-5份、栀子:5-8份、65%vol汾酒:40-50份;低聚木糖糖液包括如下质量份数的组分:低聚木糖:3-5份、纯净水:10-20份。

[0020] 本发明中的65%vol汾酒采用市售65%vol清香型汾酒,山西杏花村汾酒厂股份有限公司,原料:水、高粱、大麦、豌豆。

[0021] 实施例1

本发明是由如下技术方案实现的:一种葛根竹叶青酒的制造方法,包括如下步骤:

母液I的制备,葛根8份,将葛根放入粉碎机内进行粉碎,粉碎为粒径0.5cm,按原料配比,准确称取药材,再按比例加入65%vol汾酒100份进行浸提,在20℃温度下浸提30d,将浸提到期的药材淘至药车进行粗滤。

[0022] 母液II:淡竹叶6份、菊花5份、橘皮7份、丁香3份、砂仁3份、栀子5份,按原料配比,准确称取药材,再按比例加入65%vol汾酒40份进行浸提,在室温下浸泡时间不少于21d,期间每个工作日搅拌一次,要求上下达到充分搅拌;将浸提到期的药材与药液放入蒸馏器中,在0.08-0.2Mpa进行蒸馏,蒸馏50min,蒸馏出的酒液,作为母液II。

[0023] 化糖:在化糖容器内加入10份纯净水,称取低聚木糖3份放入,充分搅拌,待低聚木糖全部溶解后停止搅拌。

[0024] 配制:在勾兑罐内加入经计量的基酒65%vol汾酒480份、再按比例加入纯化水340份、低聚木糖糖液3份,经计量好的母液I8份、母液II 10份,开启搅拌装置循环均质后取样化验。

[0025] 过滤,将化验合格的葛根配制酒过滤,然后进行浊度、色泽的检验,合格后贮存。

[0026] 酒体感官要求

品种	项目				
	外观	色泽	香气	滋味	风格
实施例1	清亮透明,无沉淀,无悬浮物	无色	纯正陈年酒香兼药材芳香,诸香和谐	绵柔,舒适,香味协调,爽净,酒体完整,余味长。	具有本品酒独特风格。

酒体内控

	酒精度 20℃, %vol	总酸(以乙酸计), g/L	总酯(以乙酸乙酯计) g/L	总糖 g/L	浊度 NTU	干浸出物 (g/L)
内控	36	0.2~1.10	1.1~2.5	< 5	≤1.2	≥0.6

实施例2

本发明是由如下技术方案实现的:一种葛根竹叶青酒的制造方法,包括如下步骤:

母液I的制备,葛根9份,将葛根放入粉碎机内进行粉碎,粉碎为粒径0.5cm,按原料配比,准确称取药材,再按比例加入65%vol汾酒130份进行浸提,在20℃温度下浸提30d,将浸提到期的药材掏至药车进行粗滤。

[0027] 母液II:淡竹叶7份、菊花6份、橘皮8份、丁香5份、砂仁4份、栀子6.5份,按原料配比,准确称取药材,再按比例加入65%vol汾酒50份进行浸提,在室温下浸泡时间不少于21d,期间每个工作日搅拌一次,要求上下达到充分搅拌;将浸提到期的药材与药液放入蒸馏器中,在0.08-0.2Mpa进行蒸馏,蒸馏65min,蒸馏出的酒液,作为母液II。

[0028] 化糖:在化糖容器内加入15份纯净水,称取低聚木糖4份放入,充分搅拌,待低聚木糖全部溶解后停止搅拌。

[0029] 配制:在勾兑罐内加入经计量的基酒65%vol汾酒500份、再按比例加入纯化水360份、低聚木糖糖液4份,经计量好的母液I9份、母液II 15份,开启搅拌装置循环均质后取样化验。

[0030] 过滤,将化验合格的葛根配制酒过滤,然后进行浊度、色泽的检验,合格后贮存。

[0031] 酒体感官要求

品种	项目				
	外观	色泽	香气	滋味	风格
实施例2	清亮透明,无沉淀,无悬浮物	无色或微带黄色	清雅陈年酒香兼药材芳香,诸香和谐	绵柔,醇和,香味协调,爽净,酒体完整,余味长。	具有本品酒独特风格。

酒体内控

项目	酒精度 20℃, %vol	总酸 (以乙酸计), g/L	总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	总糖, g/L	浊度, NTU	干浸出物 (g/L)
内控	36	0.3~1.20	1.2~3	< 5	≤1.2	≥0.6

实施例3

本发明是由如下技术方案实现的：一种葛根竹叶青酒的制造方法，包括如下步骤：

母液I的制备，葛根10份，将葛根放入粉碎机内进行粉碎，粉碎为粒径0.5cm，按原料配比，准确称取药材，再按比例加入65%vol汾酒150份进行浸提，在20℃温度下浸提30d，将浸提到期的药材掏至药车进行粗滤。

[0032] 母液II：淡竹叶8份、菊花7份、橘皮9份、丁香5份、砂仁5份、栀子8份，按原料配比，准确称取药材，再按比例加入65%vol汾酒50份进行浸提，在室温下浸泡时间不少于21d，期间每个工作日搅拌一次，要求上下达到充分搅拌；将浸提到期的药材与药液放入蒸馏器中，在0.08-0.2Mpa进行蒸馏，蒸馏80min，蒸馏出的酒液，作为母液II。

[0033] 化糖：在化糖容器内加入20份纯净水，称取低聚木糖5份放入，充分搅拌，待低聚木糖全部溶解后停止搅拌。

[0034] 配制：在勾兑罐内加入经计量的基酒65%vol汾酒520份、再按比例加入纯化水380份、低聚木糖糖液5份，经计量好的母液I10份、母液II 20份，开启搅拌装置循环均质后取样化验。

[0035] 过滤，将化验合格的葛根配制酒过滤，然后进行浊度、色泽的检验，合格后贮存。

[0036] 酒体感官要求

品种	项目				
	外观	色泽	香气	滋味	风格
实施例3	清亮透明，无沉淀，无悬浮物	微带黄色	纯正清雅的陈年酒香兼药材芳香，诸香和谐	绵柔，醇和，香味谐调，爽净，酒体完整，余味长	具有本品酒独特风格。

酒体内控

项目	酒精度 20℃, %vol	总酸 (以乙酸计), g/L	总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	总糖, g/L	浊度, NTU	干浸出物 (g/L)
内控	36	0.3~1.50	1.5~3	< 5	≤1	≥0.7

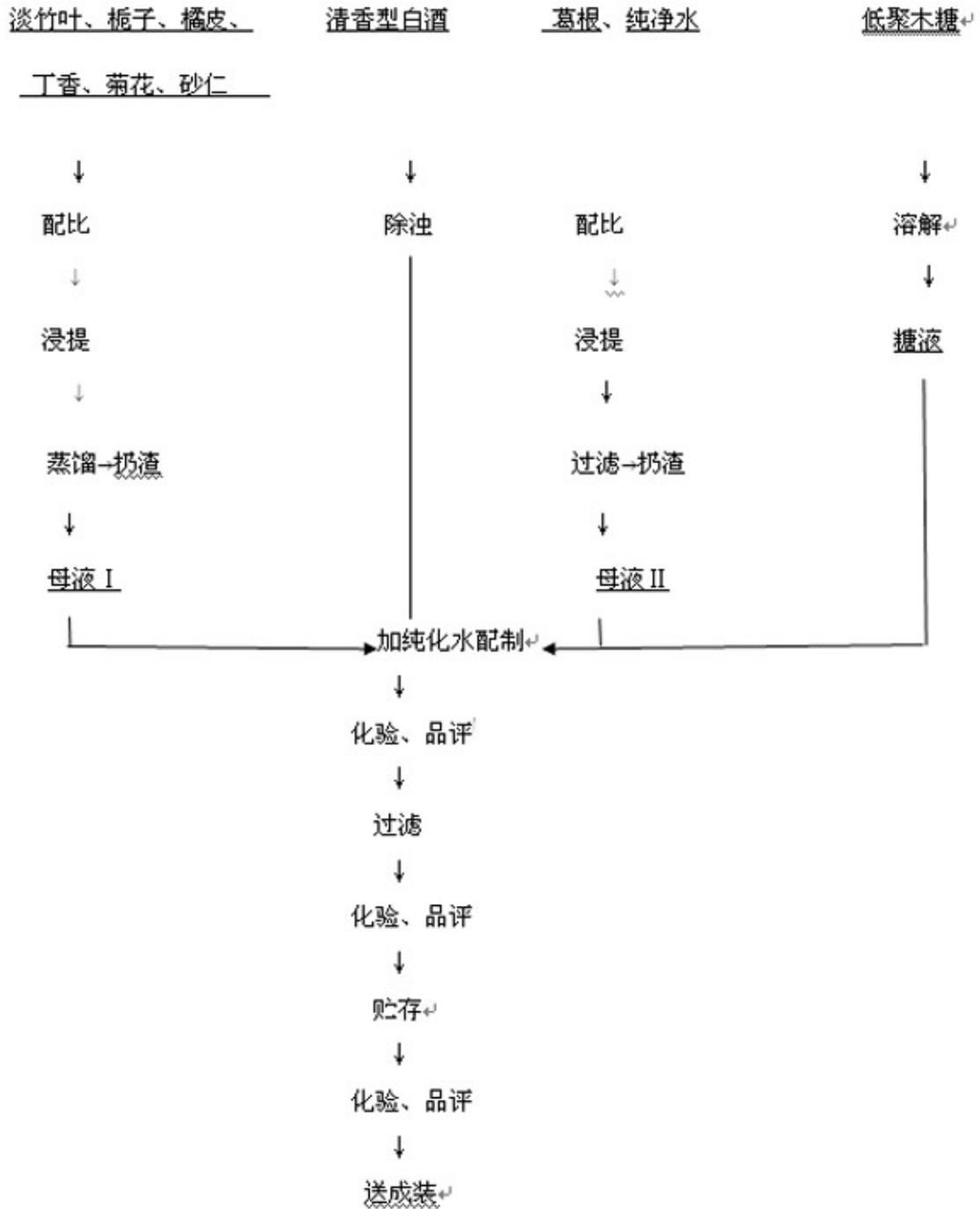


图1