

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102363743 A

(43) 申请公布日 2012. 02. 29

(21) 申请号 201110312648. 9

(22) 申请日 2011. 10. 17

(71) 申请人 杜成

地址 113305 辽宁省抚顺市清原满族自治县
大孤家镇松树嘴村

(72) 发明人 杜成

(74) 专利代理机构 沈阳利泰专利商标代理有限公司 21209

代理人 王东煜

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种麦饭石白酒的加工方法

(57) 摘要

一种麦饭石白酒的加工方法, 选取 5—15 千克麦饭石, 经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止, 然后, 装入储存罐内。取白酒 500—1500 千克倒入储存罐内, 封闭沁泡 30—60 天后, 分装即为成品。本发明的优点在于麦饭石用酒浸泡后, 可以容出多种元素和矿物质。同时, 麦饭石可以吸附酒中的杂醇油, 改善酒的风味。长期饮用可增强肌体的免疫功能, 提高身体抗感染能力。

1. 一种麦饭石白酒的加工方法,其特征是选取麦饭石 5—15 千克,经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止,然后,装入储存罐内;取白酒 500—1500 千克倒入储存罐内,封闭浸泡 30—60 天后,分装即为成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种麦饭石白酒的加工方法,其特征在於所述的麦饭石为 10 千克,经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止,然后,装入储存罐内,取白酒 1000 千克倒入储存罐内,封闭沁泡 45 天后,分装即为成品。

3. 根据权利要求 1 所述的一种麦饭石白酒的加工方法,其特征在於所述的麦饭石为 5 千克,经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止,然后,装入储存罐内,取白酒 500 千克倒入储存罐内,封闭沁泡 30 天后,分装即为成品。

4. 根据权利要求 1 所述的一种麦饭石白酒的加工方法,其特征在於所述的麦饭石为 15 千克,经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止,然后,装入储存罐内,取白酒 1500 千克倒入储存罐内,封闭沁泡 60 天后,分装即为成品。

一种麦饭石白酒的加工方法

[0001]

技术领域：

本发明涉及软料酒生产技术，特别是一种麦饭石白酒的加工方法。

[0002] 背景技术：

随着我国经济的高速发展，人民生活水平的提高，人们对食品提出了越来越高的要求。时下在酒的行业中已满足不了人们对各种饮料酒的不同需求，尤其是含有无机营养天然补充源的保健型低度饮料酒。麦饭石别名：长寿石、健康石、炼山石、马牙砂、豆渣石。麦饭石是一种天然的药物矿石，含有人体所必需的十八种微量元素。微量元素约占人体重的0.025%，虽然其含量甚微，但是它在人类的生命过程中起着重要作用，它们在人体中含量不足或过剩都会影响健康，甚至危及生命。因此人体必须不断的通过各种途径补充微量元素，以满足人本生长发育和维持正常的新陈代谢水平的需要。

[0003] 发明内容：

本发明的目的，是提供一种通过饮酒使人们摄取酒中营养及微量元素，及时排除体内积存的有害物质，调节人体的新陈代谢，促进血液循环的一种麦饭石白酒的加工方法。

[0004] 一种麦饭石白酒的加工方法，选取5—15千克麦饭石，经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止，然后，装入储存罐内。取白酒500—1500千克倒入储存罐内，封闭沁泡30—60天后，分装即为成品。

[0005] 本发明的优点在于麦饭石用酒浸泡后，可以溶出钾、钠、钙、镁、硅、锰、钛、磷等人体所必需的近20种元素和矿物质。同时，麦饭石可以吸附酒中的杂醇油，改善酒的风味。长期饮用可增强肌体的免疫功能，提高身体抗感染能力。同时中华麦饭石对镉、铅等对人体有害的元素以及细菌团具有较强的吸附率，对大肠杆菌的吸附率在95以上。

[0006] 具体实施例：

实施例一

一种麦饭石白酒的加工方法，选取10千克麦饭石，经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止，然后，装入储存罐内。取白酒1000千克倒入储存罐内，封闭沁泡45天后，分装即为成品。

[0007] 实施例二

一种麦饭石白酒的加工方法，选取5千克麦饭石，经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止，然后，装入储存罐内。取白酒500千克倒入储存罐内，封闭沁泡30天后，分装即为成品。

[0008] 实施例三

一种麦饭石白酒的加工方法，选取15千克麦饭石，经反复清水冲洗并除杂直至无杂质为止，然后，装入储存罐内。取白酒1500千克倒入储存罐内，封闭沁泡60天后，分装即为成品。