

食品工业实用技术资料之一

果露酒工艺及新配方精选百例

江西省鹰潭市技术市场开发中心编印

一九八八年元月

前 言

随着经济的发展，人民生活水平的提高，对饮料酒的需求量越来越大，不但要花色品种多，而且要求饮料酒醇香味美，满足人民各方面的爱好。果露酒是酒中的一大类，改进果露酒的技艺，提高果露酒的质量，是人民生活的需要，是酒生产上的需要，是现今国内外市场的需要。

本资料介绍了目前国内市场深受欢迎的花果酒，仿白兰地酒、仿味美思、保健果酒等配方一百例，并附有详细的工艺说明。这些配方大多是通过生产实践检验的，具有较好的实用价值。由于区域的差别，对原材料、质量、生产、工艺、消费者对风味的要求等往往不同，反映在配方上、也会或多或少地存在一些差别。所以，这里介绍的果露酒配方，要避免简单地照搬，而应根据实际需要参考选择运用。

编 者

一九八八年一月

果露酒工艺及新配方精选百例

一、花果酒

用发酵原酒、蒸馏酒或饮用酒精作酒基，加入果汁、果皮浸液、鲜花浸液芳香酒精、香料、香精配制的酒称为花果酒。制备花果酒可取一定量的半成品（鲜花、鲜果、果皮、芳香植物等的酒精浸出液、醇化果汁、芳香酒精等）、软化水、精馏乙醇和按配方规定的其它添加剂（糖、酸、色素、防腐剂）配制。

花果酒的配制是在密闭的圆柱形钢制搪瓷罐中进行的（或铝制桶中），罐中装有搅拌装置。

各种配制成分加入到配制罐的先后顺序，主要是由制备饮料酒时所采用的半成品决定的。如果用水果—浆果的半成品制备饮料酒，要先向配制罐中加入醇化果汁，水果浸出液和总用量 $\frac{1}{3}$ 的水，然后继续加入酒精与水（ $\frac{1}{3}$ ）经充分搅拌后再加入糖浆、柠檬酸、色素和最后剩下的水（ $\frac{1}{3}$ ），使配制液的体积达到规定的容量。

如果用酒精浸剂，芳香酒精制备花果酒，则加入先后顺序是：浸剂、芳香酒精、精馏酒精、色素和水；如果用浓厚色泽的果汁或果汁水制备花果酒，那么要先检查配制液的颜色，然后加入色素。

配制过程中，当向配制罐中加入各种配制成分后，应进行充分的搅拌，配制一结束后取样进行分析，如果配制液中的酒精、浸出物、糖或酸的含量不符合配方，则要进行校正；苦味浸酒的配制液，可用添加酒精与软化水的办法来校正；甜饮料酒的配制液可用添加脱臭酒精、软化水、糖与酸的方法来校正。

制备3500—5000升配制酒液所需的时间，苦味饮料为30—60分钟；甜饮料酒为1—120分钟，烈性饮料酒120分钟—180分钟。为了分离出由半成品带入的，以及在组份混合时生成的不溶性颗粒配制液在过滤前静置24小时，有些烈性甜酒需要静置72小时，有的苦味酒需静置1个月的时间。

为了改善芳香与味道，可将某些烈性甜酒，芳香甜酒、咖啡酒、薄荷酒、樱桃酒等长期贮存于干燥通风车间的橡木桶里，车间的温度保持在8—22°C，相对空气湿度为75—85%，长期贮存后的烈性甜酒，具有细致的芳香，味道绵软、协调。由于配制液的成分不同，烈性甜酒的风味得到最大的改善所需的时间，随品种的不同而异。如桂皮等辛香植物浸酒，需贮存24个月，玫瑰酒存6个月；咖啡酒存4个月；薄荷酒、樱桃酒存3个月；橙子酒、香蕉酒、柠檬酒、巧克力酒存2个月；醋柳果酒等存1个月。烈性甜酒在贮存期间，其酒度有所降低，因此，贮存时必须预先考虑到，把酒度稍提高1—1.5度左右，贮存后的烈性甜酒是不允许再加其他高浓度酒或用酒精校正酒度的，否则会败坏酒的芳香味道。下面介绍花果酒的配方。

（一）玫瑰甜酒

脱臭酒精90%	250升	柠檬酸	1.75公斤
葡萄酒精60%	15升	砂糖	260公斤
玫瑰香料	94升	甘油	5公斤
过滤水	450升	红色素	0.02公斤

配制步骤：取上等白糖260公斤，用过滤水溶解（可用热水先溶解后煮沸，也可化成糖浆）柠檬酸用60°C的热水溶解，过滤水加热至75—80°C冷却，加入溶解糖液、酒精、葡萄酒精、柠檬酸、玫瑰香料、红色素、甘油；充分混合后，放进贮存桶中贮藏，三个月后，过滤，装瓶。

（二）玫瑰酒

脱臭酒精65%	29升	柠檬酸	50克
玫瑰香料	26.5升	杨梅红	2.4克
砂糖	16公斤	甘油	250克
蒸馏水	补足至100升		

配制步骤：取65度脱臭酒精29升，甘油250克与玫瑰香料26.5升混合后，放置一旁备用。

取糖浆与蒸馏水混合，将上述酒精混合液倒入，搅拌，放入杨梅红2.4克，并倒入预先用1升热水溶解的柠檬酸50克的水溶液。当酒、糖、香料与水混合均匀后，放入缸中（铝桶或木桶）、贮存三个月后，过滤、装瓶。

（三）青梅酒

脱臭酒精65%	27.75升	柠檬酸	45克
青梅香料	27.75升	白砂糖	16公斤
色素（苹果绿）	2.4克	甘油	300克
蒸馏水	补足100升		

配置步骤：将酒精与青梅香料混合后，加入白砂糖制成的糖浆、甘油、色素、然后放入蒸馏水，调整到100升，搅拌均匀后贮藏，三个月后过滤、装瓶。

（四）杨梅酒

脱臭酒精80%	225公斤	杨梅红	1000克
糖精（500倍）	150克	桑子红	25克
柠檬酸	1.75公斤	单宁液	1.5升
杨梅香精	1.25升	豆浆	10公斤

配制步骤：单宁溶液配成含量约为30克/100毫升，豆浆为1公斤黄豆泡水磨成10公斤豆浆。单宁液与豆浆均为澄清剂。把糖精用热水溶解，把柠檬酸用60°C热水溶解，把杨梅红、桑子红用溶解后先投入到柠檬酸溶液中。把杨梅香精放入酒精中，再放入其它溶解液，后加单宁溶液和豆浆，最后加冷开水冲成1010升，贮藏2—3个月，再过滤、装瓶。

（五）红果酒（山楂酒）

脱臭酒精90%	234升	白砂糖	250公斤
葡萄酒精60%	15升	山楂片	200公斤
过滤软水	560升	甘油	5公斤

、配制步骤：把白砂糖溶解于210升过滤水中备用。将脱臭酒精170升加水 140 升稀释成50%浓度后，把山楂片浸渍于这50度的酒精溶液中，浸渍20小时后，将浸渍液放出，作为第一液。

另取脱臭酒精35升加水276升稀释成10%浓度的酒精溶液，将此酒精稀释溶液全部倒入前浸渍过第一次后的山楂片中，进行山楂片的第二次浸渍。浸渍24小时后，将浸渍液放出，作为第二液。

经二次浸渍过的山楂片残渣用壶式蒸馏，取得冷凝液作为红果酒精，配酒时作为调味调香用。

将第一液、第二液（或把红果酒精也一起加入）混合后，将糖溶液（或糖浆）倒入混合液中，同时放入余下的脱臭酒精，再放入葡萄酒精，最后放入甘油，即可搅拌均匀后放入木桶、铝质罐、铝桶或瓷缸中密闭贮存，防止氧化，三个月后过滤、装瓶。

（六）密橘甜酒

脱臭酒精90%	305升	葡萄酒精60%	34升
甘 油	5 公斤	橘皮香料	10升
柠檬酸	4 公斤	葡萄酒	10升
乳糖	4 公斤	白砂糖	280公斤
葡萄糖	16公斤	橘子香料	650毫升
橘黄色素	275克	过滤软水	440升

配制步骤：把白砂糖、乳糖、葡萄糖全部溶解于440升开水中备用。

另取脱臭酒精300升与葡萄糖精混合、放置一处备用。

将橘子香精倒入剩余的5升脱臭酒精中搅匀备用。

把柠檬酸投入60°C热水中溶解备用。

以上四种溶液准备好后，即将它们混合，并顺次放入甘油、橘皮香料、橘黄色素（可用热水先溶解），最后放入调味用的葡萄糖。将其贮藏三个月后，过滤、装瓶。

（七）橘子酒

精馏脱臭酒精96%	28升	橘子香料（酒精浓度65%）	5升
柠檬酸	40克	糖色	微量
白砂糖	26.25公斤	甘油	200克
蒸馏水	调至100升		

配置步骤：把脱臭酒精与橘子香料混合后备用。

糖浆与甘油、糖色投到混合酒液中，糖色按消费者需要添加，色彩深浅适度，用橘黄色素25克添加之，最后其酒色与鲜橘的颜色相近似为佳。

（八）甜杏酒

脱臭酒精90%	306升	柠檬酸	4.25公斤
葡萄酒精60%	50公斤	砂糖	300公斤
杏子香精	950毫升	杏黄色素	0.02公斤
甘 油	6.25公斤	过滤水	450升

配置步骤：取脱臭酒精6升与杏子香精混合搅拌均匀后备用。

将白砂糖300公斤放入过滤水中，溶解后立即放入剩余的300升酒精中，同时加入葡萄酒精60%浓度的50升，搅拌均匀后备用。

将柠檬酸用60°C的热水溶解，冷却后备用。

把上述三种溶液混合，然后放入甘油、杏黄色素，充分搅拌均匀，贮藏三个月后，过滤。装瓶。

(九) 荔枝酒

荔枝汁 100升 脱臭酒精(96%) 22升

配置步骤：取新鲜成熟了的完好的荔枝，用人工将皮剥去，去其果核，当荔枝肉聚积百公斤后，即用螺旋式压榨机进行压榨（为了防止微生物的作用，可在每100公斤果肉中加入偏重亚硫酸钾12克），在100升压榨汁中放入脱臭酒精，然后将其密封于罐中或桶中贮存，两个月后过滤、装瓶。

(十) 可口可乐

干可口叶 300克 可乐果 300克
葡萄酒 10升 脱臭酒精60% 1升

配置步骤：将可口叶剪碎，注意要用时才粉碎，否则减低质量。分别用酒精500毫升浸泡可口叶与新粉碎的可乐果粉，两天后，分别各加5升葡萄酒，搅拌之，密闭浸泡10天，10天之内，每天摇动一次，每次20—30分钟，10天后分别过滤，可乐果粉不易过滤，其过滤时可用蛋清（100升用3个蛋）澄清一周后再过滤就容易些。它们的过滤液分别称之为可口酒与可乐酒。

(十一) 桂花酒

桂花酒精(80%) 300升 柠檬黄色素 20克
柠檬酸 1.25公斤 桔红色素 30克
白砂糖 200公斤 单宁液 1升
豆浆 12.5公斤 冷开水 加至1010公斤

配置步骤：单宁溶液配成含单宁30克/100%毫升用量为1升，黄豆1.25公斤，制成豆浆12.5公斤。这两者作为澄清剂用。

将白砂糖用热水溶解去杂质得到65.8%浓度的糖浆，冷却备用。

取2升热水把柠檬酸溶解，溶解温度60°C。把桂花酒精、糖浆、柠檬酸溶解液混合均匀后加柠檬黄色素、桔红色素、再加单宁液、豆浆、用冷开水加至1010公斤，贮藏2—3个月，过滤、装瓶。

(十二) 薄荷酒

脱臭酒精90%浓度 395升 薄荷冰 0.03公斤
薄荷香料 500毫升 白砂糖 400公斤
甘油 2公斤 绿色素 0.075公斤
过滤水 350公斤

配置步骤：先取脱臭酒精1升，将薄荷冰溶于其中，备用。

将白砂糖400公斤用过滤水350升溶解，随即倒入剩余的酒精中，把薄荷香料500毫升放进酒精混合液中，再放入绿色素、甘油、薄荷冰溶解液，混合均匀后，将其贮藏三个月，过

滤、装瓶。

(十三) 广柑酒

80%浓度的广柑酒精	370公斤	醇化广柑汁	75公斤
白砂糖	32.5公斤	桔红(色素)	20克
单宁溶液	1升	红砂糖	32.5公斤
豆浆	15公斤	糖精	15克
冷开水加至	1010公斤		

配置步骤：单宁溶液含量为30克/100毫升，豆浆15公斤由黄豆1.5公斤泡水磨成，它们都是澄清剂，还起缓冲剂的作用，不用豆浆就需加甘油作缓冲剂用。

把白砂糖与红砂糖分别用热水溶解，加热至沸，带热过滤，冷却备用。

用热水把糖精溶解备用。

把桔红色素，大红色素，用热水溶解备用。

取醇化广柑汁(或广柑果汁)，加入到广柑酒精中，把上述配制溶液混合，用冷开水加至1010公斤，贮存期为2—3个月，再过滤、装瓶。

(十四) 甘露酒

龙眼肉	100克	熟地	100克
杜仲	100克	枸杞	100克
桃仁	100克	葡萄干	100克
红枣肉	100克	当归	100克

白酒或脱臭酒精(50%浓度)

(十五) 枣酒

1、枣原酒的制备

取干净的干枣经破碎后放在铝锅炒至微焦，然后装入缸内，按每1公斤干枣加3公斤经臭处理的食用酒精(酒精度70度)的比例加入酒精。密封浸泡半个月，最后经过滤得到枣原酒。

2、调配

取枣液按30%的比例加白糖，加热溶解，再加入0.2%的柠檬酸，还可加入适量的红枣香精，最后添加枣原酒，调成含酒精25—40度的枣酒。

3、贮存过滤

调配好的枣酒可于缸中贮存1个月，最后经过过滤，装瓶。

(十六) 蜜桃露酒

蜜桃浸泡酒液	30%	柠檬酸	0.4%
经脱臭处理的食用酒精	8%		
凉开水	50%	砂糖	15%

配制方法：先用0.02%的高锰酸钾溶液浸泡果实10分钟，后用清水冲洗干净。将每个蜜桃切成6—8块，去掉桃粒放入缸内，用50度的脱臭酒精浸泡，酒精用量为桃块体积的二倍，浸泡15—20天后转入另一缸内。桃块仍留在原缸中，加入同体积的凉开水浸泡2天，然后将浸泡液与第一次的浸泡酒液合为一处，加入砂糖，柠檬酸等。配好后缸内贮存5天，进行过滤、装瓶、灭菌。

(十七) 猕猴桃露酒

猕猴桃果汁	100公斤	砂糖	10公斤
脱臭酒精(96%)	10公斤		

配制方法：将猕猴桃果汁和砂糖、脱臭酒精混合搅匀放缸内贮存5天，经过滤后装瓶，在70—75℃的热水中灭菌20分钟。

(十八) 山楂露酒

山楂原酒	30%	柠檬酸	0.3%
脱臭酒精	8%	凉开水	50%
砂糖	15%	食用胭脂红色素	0.005%

配置方法：将上述原料混合搅匀，放缸内贮存5—10天后进行过滤，装瓶，灭菌方法为将酒瓶放置在70℃的热水中浸泡15—20分钟。

(十九) 红果干露酒

红果干浸泡酒液	50公斤	白砂糖	10公斤
凉开水	40公斤	焦糖色素适量	

配制方法：将上述原料混合搅匀，放缸内贮存5天，经过滤，装瓶后，于70℃的热水浸泡15分钟灭菌即得成品。

(二十) 小香槟(100打计 每瓶620毫升)

陈酿葡萄酒	30升	偏重亚硫酸钾	72克
白砂糖	60公斤	焦糖色素适量	
柠檬酸	2公斤	成品酒度	3.5—4度
香精(苹果或桂花)	140克	成品糖度	8—9度
苹果酸钠	500克	CO ₂ 含量	0.4—1公斤/cm ²

生产方法与汽水相同，但酒精必须经脱臭处理。

(二十一) 苹果汽酒

糖	50公斤	香精	0.3公斤
柠檬酸	0.15公斤	糖色	2.5公斤
苹果酒	60瓶	成品糖度	9—10度
食用酒精	13.5公斤	成品酒度	3—3.5度

CO₂含量：0.4—1公斤/cm²

生产方法与汽水相同，但酒精必须经脱臭处理

(二十二) 桔子汽酒

白糖	6公斤	桔子油(或桔子香精)	15—20毫升
桔汁	0.6公斤	柠檬酸	70克
苯甲酸钠	10克	食用酒精	3升
柠檬黄色素	1克	CO ₂ 含量	0.4—1公斤/cm ²

生产方法与汽水相同，但食用酒精必须经脱臭处理。

(二十三) 桔子汽酒

脱臭酒精(60%)	20升	糖浆	37升
-----------	-----	----	-----

原汁发酵酒	8升	柠檬酸	0.8公斤
桔子香精	160克	葡萄香精	40克
甘油	1.6公斤	柠檬黄色素	10克
胭脂红色素	10克	苯甲酸钠	80克

加去离子水至100升

(二十四) 桔子汽酒

脱臭酒精(65%)	35克	糖浆	48升
糖精	48克	原桔子汁发酵酒	8升
醇化桔子汁	32升	柠檬酸	1公斤
桔子香精	140克	葡萄香精	32克
甘油	1.5公斤	柠檬黄色素	10克
胭脂红色素	10克	苯甲酸钠	80克
加去离子水至	100升		

(二十五) 广柑汽酒

脱臭酒精(60%)	18升	糖浆	30升
原汁发酵酒	8升	醇化广柑汁	20升
柠檬酸	830克	广柑香精	240克
甘油	1.25公斤	柠檬黄色素	12克
胭脂红色素	8克	苯甲酸钠	80克

加处理水至100升。

(二十六) 柠檬汽酒

脱臭酒精(60%)	20升	糖浆	37升
原汁发酵柠檬酒	8升	醇化柠檬汁	20升
柠檬酸	0.84公斤	柠檬香精	0.16公斤
杨梅香精	0.04公斤	甘油	1.8公斤
柠檬黄色素	16公斤	靛兰色素	4克
苯甲酸钠	0.08公斤	加去离子水至100升	

注：(1) 色素用量和比例应以配到与柠檬鲜果的色彩相近为止。

(2) 成品汽酒的CO₂应为体积比的1.5倍以上,用4公斤/cm²的装瓶压力来保证。

(二十七) 柠檬汽酒

脱臭酒精(65%)	34升	糖浆	40升
原汁发酵柠檬酒	8升	醇化柠檬汁	36升
柠檬酸	0.9公斤	糖精	40克
柠檬香精	0.16公斤	杨梅香精	0.032公斤
甘油	1.68公斤	柠檬黄色素	16克
靛兰色素	4克	苯甲酸钠	0.08公斤
加去离子水至100升			

二、仿白兰地酒

由水果的浆汁或皮渣经发酵、蒸馏制成的蒸馏酒，称为白兰地。

白兰地分为二种：葡萄白兰地与水果白兰地。葡萄白兰地数量最大，往往直接称之为白兰地，而其他水果白兰地则冠以水果的名称，如苹果白兰地、樱桃白兰地等。这里介绍的是用酒精配制的仿白兰地酒，必须注意，所用的酒精是优质的。

下面介绍几个配方，其配出的仿白兰地酒，其色、香、味均可接近比较出名的白兰地酒，或具有那些名酒的风味和基本格调。

配方一

儿茶	48克	菩提花	100克
绿茶	30克	芦荟	1克
大黄	1克	柠檬酸	2克
肉豆蔻	30克	葡萄汁	5升
脱臭酒精44%	100升		

制作：将以上香料放在一个带盖的缸中，然后用沸开水5升冲入，在8天之内每天摇动一次。8天后加入葡萄汁5升，使两者混合均匀后，全部兑入预先稀释好的44%浓度的脱臭酒精溶液100升中然后搅拌均匀，经过3个月的贮藏，即可过滤装瓶。

配方二

香草豆	10克	甘草	50克
柠檬酸	2克	甘菊	120克
陈年兰姆酒	2升	糖	50克
樱桃白兰地	2升		
脱臭酒精42%	100升		

制作：取香草豆与糖、陈年兰姆酒、樱桃白兰地混合浸渍两天，作为香料1。

取甘草，将其切碎，用水200毫升煮沸后备用，作为香料2。

另取甘菊，浸渍于沸水1升中备用，作为香料3。

先将香料2与香料3混合后，再将香料1与它们混合，然后倒入预先稀释处理好的浓度为42度脱臭酒精100升中，搅拌均匀，贮藏3个月后，过滤、装瓶。

配方三

陈年兰姆酒	2升		
核桃浸出液	2升		
葡萄糖浆	3升	柠檬酸	2克
苦杏仁浸出液	2升	儿茶	15克
托罗香膏	5—8克		
脱臭酒精85%	1升	脱臭酒精42%(V)	100升

制作：将85度的脱臭酒精1升，放在带盖的瓷杯中，放入托罗香膏，儿茶，浸渍8—10天后，再与核桃浸出液、苦杏仁浸出液、柠檬酸溶解液一起投入到稀释成42度的脱臭酒精100升中，连续搅拌1小时后，再兑入葡萄糖浆中再搅拌均匀后，贮藏三个月，过滤、装瓶。

配方四

香草豆	5克	苦杏仁精	1克
儿茶	30克	黄樟	12克
托罗香膏	8克	柠檬酸	2克
脱臭酒精42%	100升		
葡萄酒精85%	1升		

制作：将香草豆捣碎后与托罗香膏、黄樟、苦杏仁精、儿茶、柠檬酸、全部投入到85度的葡萄酒精中浸渍，每天摇动一次，8—10天后，全部兑入42度的脱臭酒精中，搅拌均匀，贮藏三个月后，过滤、装瓶。

配方五

儿茶	60克	托罗香膏	8—10克
糖浆	1—2升		
脱臭酒精58—60%	1升		
脱臭酒精42—43%	100升		

制作：将儿茶与托罗香膏全部浸渍于58—60%的脱臭酒精1升中，静置一日后，过滤。把滤液与糖浆一起兑入到42度的脱臭酒精中，搅拌均匀，贮存三个月过滤、装瓶。

配方六

脱臭酒精42%	100升	核桃浸出液	1升
葡萄糖浆	3升	柠檬酸	2克
苦杏仁壳浸出液	2升		

制作：将全部香料兑入到43度的脱臭酒精100升中，立即搅拌，搅拌均匀后贮存三个月过滤、装瓶。

配方七

甘草	500克	红茶	60克
葡萄糖浆	2升	柠檬酸	2克
普通兰姆酒	2升	软化水	40升
脱臭酒精85%	56升		

制作：将甘草捣碎后，浸渍于2升沸水中，另用1升沸开水，在密闭容器中泡红茶。用60度热水将柠檬酸溶解，分别冷却后，分别过滤之，将滤液兑入到普通兰姆酒中，把酒精用软化水稀释，再与上述混合液混和，搅拌均匀后，贮存三个月，过滤后装瓶。

配方八

脱臭酒精42%	100升	糖	50克
陈年兰姆酒	1升	绿茶	15克
白鸢尾根粉	2	菩提花	15克
小橘子皮(干)	2个	柠檬酸	2克
香草豆	5克		

制作：将绿茶、菩提花浸渍于1升沸开水中，此为香料1。

将白鸢尾根粉、小橘子皮、香草豆、糖、柠檬酸、全部放入陈年兰姆酒中，浸渍2个月

后过滤，此滤液作为香料2。

将香料1与香料2混合后，全部兑入脱臭酒精中，搅拌均匀后，贮存三个月，过滤、装瓶。

配方九

核桃浸出液	0.5—2升	柠檬酸	2克
陈年兰姆酒	1.5—2升	脱臭酒精42%	100升
陈年樱桃白兰地	1.5—2升		
糖浆或葡萄糖浆	1.5—2升		

制作：将柠檬酸用热水溶解，与核桃浸出液，陈年樱桃白兰地、陈年兰姆酒、糖浆全部兑入脱臭酒精中，搅拌均匀后，贮藏三个月，过滤、装瓶。

三、仿味美思酒

味美思是一种苦艾叶作为基础香料葡萄酒。千多年来，配方经过不少更改、目前，艾叶已变成不是主要的香料了。

中国生产的味美思，以意大利式味美思酒为仿制对象，故现在仍主要生产意大利式味美思酒，不过芬香植物已完全用国产药物代替，主要为大黄、龙胆根、桂皮、小茴香、肉豆蔻等、下面介绍味美思配方：

配方一

干白葡萄酒(10—11度)	75升		
玫瑰香葡萄酒	15升		
葡萄酒精86%	10升		
大茴香	1公斤	车菊	800克
苦橘皮	1公斤	卢荳	5克
肉豆蔻	10克	肉桂	10克
复盆子香料	40毫升	菊花	250克
小豆蔻	100克	白术	300克
		白鸛尾根	100克

此配方适用于在已制成的葡萄酒中，加入药料直接浸泡的方法。如果这个配方还嫌香味不够，味道不够柔和，则可添加几升浓缩的葡萄汁(Be20°)及接骨木花香料，直到适口。

配方二

白菖	150克	大茴香	350克
威灵仙	125克	苦橘皮	350克
小車菊	150克	苦黄棟木	15克
迷迭香香料	50克	大黄	25克
白术	125克	花椒根	60克
白葡萄酒(10—10度)	90升		
脱臭酒精85%	9升		

香草 0.25 克 (香草预先溶解于酒精中)

配方三

香菜子	1000 克	麝香草	550 克
肉豆蔻	150 克	香豆	450 克
白菖	200 克	紫苏叶	300 克
丁香	200 克	肉桂	200 克
苦艾	950 克		

制作步骤: 本配方是预先制造出香料, 再按比例加入到葡萄酒中的方法。

将肉蔻、白菖、香豆、肉桂研细, 放于 10 升 85—90% 的酒精中浸泡 8 天后, 再将香菜子、苦艾、麝香、紫苏叶、丁香等剪碎, 放入上述浸出液中, 再放入 90% 的酒精 18 升, 陈年白葡萄酒 7 升和匀、密闭, 在 50—55℃ 的水溶液中保持 1 小时半, 然后冷却, 取出冷却之浸出液, 放于阴凉处 8 天, 每天将其摇动两次, 每次 20 分钟, 使药中主要成分浸出。

八天后, 将浸出液清亮部分抽出, 对药渣进行压榨, 最后将它们混合, 并过滤一次, 这便是味思香料。

用量: 每 100 升的葡萄酒使用 1.5—2 升香料。香料用量依当地消费者的口味而适当增减。

白葡萄酒的酒度一般都不高, 经常要补充酒精以提高酒度。但必须特别注意酒精兑入的时间, 不可在兑香料时兑入酒精, 而酒精必须预先兑入葡萄酒中。否则, 兑入后会引引起酒石酸盐沉淀, 使酒液发生浑浊。如果先把酒精加入, 一方面可使该沉淀的物质先行沉淀, 另一方面, 酒精与葡萄酒接触在先, 时间也长些, 可使两者密切地结合, 有利于口味的和谐。

配方四

广皮	15 克	龙胆草	7 克
苦艾	15 克	菊花	1 克
香草	0.1 克	大茴香	0.7 克
小茴香	0.7 克	红花	1 克
大黄	0.3 克	肉桂	8 克
酒花	6 克	紫蔻	6 克
公丁香	7 克	肉豆蔻	9 克
白芷	7 克		

制作步骤: 将肉豆蔻、大茴香、小茴香、肉桂、大黄等预先研细; 广皮、苦艾、龙胆草、白芷、酒花等剪成碎片; 红花保留原状, 然后分别装入带盖塞的玻璃瓶中, 再将精制的脱臭酒精为 85—92% 的酒精放入瓶中, 数量为 100 毫升左右, 以能淹没药料为准。特别要注意的是酒泡红花的酒精浓度不可超过 50%。每天对每项药料浸渍玻璃瓶加以摇动, 使它们所含成分充分被浸出, 30 天后将其分别过滤、并且用蒸馏水充分洗涤药渣, 使全部药料浸出液为 1500 毫升, 充分和匀, 即为味美思香料。

味美思香料用量, 如配制 1 升味美思, 可用此种香料 15 毫升, 量多则按比例增加。酒度与糖度依消费者的要求而调整。配成后贮藏半年, 再经过过滤, 即可装瓶。

配方五

苦艾	450克	毋忘草	450克
龙胆根	40克	肉桂	300克
白芷	200克	豆蔻	50克
紫苑	450克	橙皮	50克
菖蒲根	450克	矢车菊	450克
精制脱臭酒精84%(V)	20升		
甜白葡萄酒	380克		

配方六

苦艾	450克	毋忘草	454克
龙胆根	37克	肉桂	340克
白芷	228克	豆蔻	57克
紫苑	454克	鲜橙皮适量	
菖蒲根	454克	矢车菊	454克
玫瑰香葡萄酒	425升		
精制脱臭酒精85%	24升		

配方七

胡荽子	1500克	矢车菊	450克
苦橙皮	900克	石蚕	450克
鸢尾根	900克	肉桂	300克
那钠皮	600克	丁香	200克
苦艾	450克	干葡萄酒	400升

上述各物混和以后，浸泡5—10天，过滤。滤液放置10—15天，澄清后再过滤一次，或者用鱼胶等澄清剂处理，静置澄清，除去酒脚，或再过滤一次，便成为干味美思酒。贮藏一定时期，便可过滤装瓶。

配方八

香菜种子	1820克	紫苑	454克
苦橙皮	905克	矢车菊	454克
鸢尾草根	305克	石蚕	454克
金鸡纳皮	57克	肉桂	395克
菖蒲	57克	丁香	198克
苦木	100克	苦艾	454克
干葡萄酒	454升		

配方九

菖蒲	22克	肉桂	22克
紫香	33克	丁香	22克
胡荽子	112克	小豆蔻	17克
肉豆蔻	167克	苦艾	56克

麝香草	56克	芸香	50克
甜白葡萄酒	100升		
配方十			
苦橙皮	115克	白芷	5克
菖蒲	85克	肉桂	40克
胡荽子	225克	土木香	115克
矢车菊	30克	龙胆草	115克
小豆蔻	30克	肉豆蔻	15克
众香子	15克	甜白葡萄酒	100升
配方十一			
白芷	60克	菖蒲	150克
紫苑	135克	苦橙皮	250克
规钠	150克	肉桂	100克
丁香	50克	胡荽子	500克
忍冬草	200克	土木香	125克
矢车菊	135克	香根莎草	50克
石蚕	125克	鸢尾草根	50克
苦木	250克	苦艾	30克
麝香草	225克		
甜白葡萄酒	100升		
配方十二			
白芷	12克	菖蒲	32克
规钠	40克	肉桂	120克
胡荽子	50克	土木香	22克
龙胆草	32克	鸢尾草根	8克
苦木	64克		
甜白葡萄酒	100升		
配方十三			
苦橙皮	100克	紫苑	200克
肉桂	10克	土木香	800克
石蚕	100克	苦木	10克
苦艾	1000克	干葡萄酒	100升
配方十四			
白芷	50克	苦橙皮	350克
紫苑	125克	菖蒲	150克
土木香	15克	龙胆草	50克
苦艾	35克	干葡萄酒	100升
配方十五			

苦橙皮	200克	紫苑	200克
规钠	200克	胡荽子	50克
土木香	50克	龙胆草	50克
肉豆蔻	50克	鸢尾草根	100克
苦艾	160克	干葡萄酒	100升

配方十六

苦橙皮	75克	白芷	75克
紫苑	150克	菖蒲	150克
胡荽子	200克	忍冬草	150克
香根莎草	75克	龙胆草	100克
土木香	150克	苦木	75克
苦艾	150克	干葡萄酒	100升

四、保健果酒

下面介绍的一些配方，既可工厂化生产，也适合家庭自己制作，它是一种低度保健果酒，具有浓郁的果味芳香，美味可口，适合于饭前饭后饮用。

（一）饭前开胃酒制法

1、配方

麝香葡萄酒	0.9升
开胃酒	0.1升
糖浆香料	0.01克

2、开胃酒香料的制造：取红花15克，肉桂10克、丁香10克、肉豆蔻10克，香草10克，全部放入酒精（90度）0.35升中。肉豆蔻、丁香、肉桂均须研细。红花、香草剪碎。浸泡一天后，将预先制造好的糖浆及橙花水放入。混合、密封，八天后过滤便成开胃酒香料。

3、糖浆制造：用蒸馏水10升，在铜质锅中加温至沸腾时倾入上等白砂糖20公斤，柠檬酸100克，不停地搅拌，溶解后趁热过滤便为糖浆。

4、橙花水制造：取盛开的橙花1公斤放于10升含精制酒精或白兰地35度的水中，密封浸泡一月，取出澄清液便为橙花水香料。

5、饭前开胃酒的制作方法：取麝香葡萄酒（含酒精15—16度，含糖12%）0.9升，再将开胃酒香料0.10升、糖浆0.01升放入、混合均匀，密封贮藏三个月，过滤、装瓶。

6、开胃酒特点：对于食欲不振的人饭前30分钟喝一小杯，有促进食欲之效，从而有益于健康。

（二）饭后助消化酒

1、配方

古伦卜根或黄花龙胆根	30克
------------	-----

精制酒精(60度) 0.06升

糖浆 0.10升

红或白葡萄酒(10—11度) 1升

2、生产方法：取古伦卜根或黄花龙胆根30克研成细粉，放于精制酒精0.06升中，密封、浸泡48小时备用。

在红的或白的上等葡萄酒中放水预先用葡萄酒溶解的糖浆0.10升，然后放入古伦卜根或黄花龙胆根浸泡液，三者混合后摇匀，静置8—10天后过滤，装瓶即为饭后助消化酒。

3、特点：古伦卜与黄花龙胆根是一种助消化的良药，配入酒中，饭后喝一杯有助消化

这种酒香味很浓厚，如需要饮较淡的酒，也可适当加入葡萄酒来调整。

(三) 苦艾酒制造

1、配方

干艾叶 30克

白甜葡萄酒(16度) 1升

精制酒精(90度) 60毫升

2、生产方法：取干艾叶30克将其剪碎，放于一玻璃瓶中，随即倒入精制酒精60毫升，浸渍3、4天，当干艾叶浸渍3、4天后，取成熟了的白甜葡萄酒1升倾入艾叶浸渍液中浸泡10天。10天内摇动两次，每次30分钟。10天后便可过滤、装瓶。

(四) 金鸡纳酒制造

金鸡纳葡萄酒，简名金鸡纳酒，是著名于世界的药酒，治热病疗效极佳。兹介绍三个配方及其制造方法。

1 第一配方

金鸡纳树皮 100克

安葛斯土那树皮 3.0克

上等甜葡萄酒(16度) 1升

陈年白兰地(60度) 0.2升

取野生的黄色的金鸡纳树皮和安葛斯土那树皮研成细粉，放于一带盖的玻璃瓶中，随即放入陈年原白兰地(60度)200毫升，如没有白兰地亦可用酒精代替，浸渍48小时。在这48小时内每12小时摇动一次。每次20分钟。48小时后放入上等甜葡萄酒1升，两者混合均匀，浸泡8天，过滤装瓶

2、第二配方

金鸡纳树皮 80克

苦桔皮 6.0克

马兜铃根 6.0克

甜葡萄酒(15—16度) 1升

陈年白兰地(60度) 0.1升

取野生的黄色金鸡纳树皮80克、苦桔皮6.0克，马兜铃根6.0克，分别研细，混