

纯粮白酒自制养生酒酿造方法

产品名称	纯粮白酒自制养生酒酿造方法
公司名称	安徽真功夫生物科技有限公司
价格	188.00/瓶
规格参数	品牌:养生酒 型号:养生酒
公司地址	暂无
联系电话	0558-5519283 18156772555

产品详情

纯粮白酒自制养生酒酿造方法

用纯粮酒泡中药材是中医学常见的方式，但纯粮酒是酒精含量高、发热量高，对很多人而言并不适合。那么用哪种酒泡中药材健康保健效果非常的好呢？此前，韩萍专家教授详细介绍了他的一项科学研究，用江米甜酒泡中药材健康保健实际效果更强，并且融入群体更普遍。

中医学年来注重用“药引”，即根据一些药品能正确引导别的药品的药效抵达变病位置或某一经络，起“指导”的功效。在其中，米酒便是一个非常好的药引。江米甜酒带有活性物质，这种活性物质能发酵中药中的特异性成份，发酵全过程能将药品的药效成份总混。

下边详细介绍泡浸方式：

- 1.在目前市面上买来一些江米甜酒，有活菌的、储放时间并不是很久的，由于江米甜酒内的酵母置放太久就失去特异性。
- 2.把要泡的中药材清理后破碎一下，服药碾子把中药材破碎至小米粒尺寸就可以，剂量尺寸要依据医生的提议。破碎的目地是，提升酒与药的触碰总面积，加速药内合理化学物质的总混速率。
- 3.把破碎后的药品蒸一下(蒸气上去后蒸5~10分钟)，那样做的目的是把药里的微生物菌种杀掉。
- 4.把药在室内温度下放凉，不必太阳底下晒。
- 5.把药放进江米甜酒内，3~4星期过后药草中的特异性成份就基础总混，统统泡在酒里了。将残渣滤净，就可以服食了。

泡药酒用的器皿一定要保证

无菌检测，您何不用沸水将器皿煮一下，晾晒，确保泡药酒用的器皿一定不必有冰。

用江米甜酒泡药一定要掌握好剂量，由于江米甜酒酒精度低，不象纯粮酒那般能够持久储放，因此，泡药酒的量要掌握好，短时间服食完。