

什么是即墨老酒？

即墨老酒产于山东即墨县，古称“醪酒”，是一种甜型黄酒，其酒液清亮透明呈深棕红色，酒香浓郁，有焦黍米香，口味醇厚，带焦苦味，余香不绝。操作工艺是以优质黍米（大黄米）为原料，陈伏麦曲为发酵剂，配以崂山泉水，应用传统工艺精酿而成，是全国优质酒、山东名牌产品，据《即墨县志》和有关历史资料记载：公元前722年，即墨地区（包括崂山）已是一个人口众多、物产丰富的地方。这里土地肥沃，黍米高产，米粒大，光滑润泽，为酿造黄酒的上乘原料。当时，黄酒称“醪酒”，作为一种祭祀品和助兴饮料，酿造极为盛行。

经科学检测，即墨老酒含有17种氨基酸和16种对人体有益的微量元素。每升酒含氨基酸10000毫克以上，其中包括8种人体必需却不能自身合成的氨基酸。因此，适量饮用，能促进人体新陈代谢，舒筋活血，通经活络，强身健体。

不老酒怎么调配？

原料熟地黄60g生地黄60g五加皮60g莲子心60g槐角子60g没食子6枚白酒4000ml然后将前6味共制为粗末，入布袋，置容器中，加入白酒密封，经常摇动数下，浸泡14天后，过滤去渣，即成。药渣晒干，加工成细末，与大麦适量炒和，炼蜜为丸，每丸重6g。

它的主治功能有补肾固精，养血乌发，壮筋骨。用于须发早白、腰膝无力、遗精滑泄、精神萎靡等症。

它的用法和用量分别是口服：每次空腹服10~15ml，日服2次，饭后服药1~2粒。