



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105420050 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 23

(21) 申请号 201610017852. 0

(22) 申请日 2016. 01. 12

(71) 申请人 贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司

地址 564622 贵州省遵义市习水县习酒镇

(72) 发明人 钟方达 胡峰 蔡勇 吕相彩
胡建锋 王欢 范林 吕相香

(74) 专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理
事务所(普通合伙) 11371

代理人 栾波

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

C12G 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种酱香型白酒类沉香酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种酱香型白酒类沉香酒及其制备方法,包括按照重量份数配制的如下组分:酱香型白酒 90-93 份、沉香酒母液 7-10 份;所述沉香酒母液由重量为沉香木 90-110 倍的酱香型白酒浸泡沉香木而成。本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,能有效的将沉香中的香气及药理成分浸泡于酒中,具有麻醉、止痛、镇静、止喘、降压的作用,能提高人体免疫力,是一种保健酒。该沉香酒,酱香突出、沉香优雅、醇和丰满、回味悠长,没有药酒苦涩的口感。本发明提供的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,采用先用部分白酒浸泡沉香木制备沉香酒母液,然后再勾兑的方法,该方法有利于保存酒香和中药香,具有工艺简单、易于实现,且配比合理等优点。

1. 一种酱香型白酒类沉香酒,其特征在于,包括按照重量份数配制的如下组分:
酱香型白酒 90-93 份、沉香酒母液 7-10 份;
所述沉香酒母液由重量为沉香木 90-110 倍的酱香型白酒浸泡沉香木而成。
2. 根据权利要求 1 所述的酱香型白酒类沉香酒,其特征在于,还包括调味酒,以重量份数计,具体包括如下组份:酸味调味酒 0.001-0.01 份、陈香调味酒 0.001-0.01 份、老酒调味酒 0.001-0.01 份、曲香调味酒 0.001-0.01 份、酒头调味酒 0.001-0.01 份。
3. 根据权利要求 1 所述的酱香型白酒类沉香酒,其特征在于,所述酱香型白酒的度数为 50-60 度。
4. 根据权利要求 1 所述的酱香型白酒类沉香酒,其特征在于,所述沉香木为干品沉香。
5. 根据权利要求 1 所述的酱香型白酒类沉香酒,其特征在于,所述酱香型白酒是以高粱和小麦为主原料酿制而成。
6. 根据权利要求 1-5 任一项所述的酱香型白酒类沉香酒,其特征在于,所述酱香型白酒为经过 5-10 年陈酿的纯粮固态发酵的白酒。
7. 一种根据权利要求 1-6 任一项所述的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
用既定重量的酱香型白酒浸泡沉香木,封口后避光保存,得到沉香酒母液;将沉香酒母液加入既定重量的酱香型白酒进行勾兑,得到酱香型白酒类沉香酒。
8. 根据权利要求 7 所述的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,其特征在于,所述避光保存的时间为 6-18 个月。
9. 根据权利要求 8 所述的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,其特征在于,所述避光保存的温度为 10-20℃。
10. 根据权利要求 7 所述的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,其特征在于,在所述将沉香酒母液加入酱香型白酒进行勾兑的步骤中具体包括:将沉香酒母液和调味酒加入酱香型白酒进行勾兑。

一种酱香型白酒类沉香酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒领域,具体而言,涉及一种酱香型白酒类沉香酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 沉香为瑞香科植物白木香,含有树脂的木材,味辛、苦,性微温,具行气止痛、温中止呕、纳气平喘的功效,主治胸腹胀闷疼痛、胃寒呕吐呃逆、肾虚气逆喘急等症。近代临床试验研究表明,沉香是胃癌特效药和很好的镇痛药。

[0003] 酱香型白酒本身就口感丰富、回味悠长且有诸多健康元素。酱香型白酒有以下特点:一、酱香酒“四高一长”的特点使酒中挥发性物质少,降低对人体的伤害;二、酸度高,中医认为酸主脾胃、保肝、软化血管;三、酱香酒酒度合理,53% vol 酒精分子与水分子的亲和力最好加上长时间的贮存,游离酒精分子少,对人体刺激小;四、酱香酒是纯粮天然发酵产品,由于酱香酒至今未找到主体香味物质,这就排除人工添加香味成分的可能。

[0004] 目前市面上保健酒或药酒大多选用食用酒精或高粱酒等作为基酒以突出药材本身的香味,但口味寡淡、药材的苦涩味略浓,不适宜作为广大人群饮用的白酒,且还未发现以酱香型白酒为基酒、以沉香为主要成分的沉香酒。

[0005] 有鉴于此,特提出本发明。

发明内容

[0006] 本发明的第一目的在于提供一种酱香型白酒类沉香酒,以解决现有保健酒或药酒大多选用食用酒精或高粱酒等作为基酒,口味寡淡、药材的苦涩味略浓的问题。所述的酱香型白酒类沉香酒,能有效的将沉香中的香气及药理成分浸泡于酒中,从而达到保健的效果等优点。且沉香用量合理,使得酱香、沉香香气醇和、相得益彰,口感醇和丰满、回味悠长,没有药酒苦涩的口感。

[0007] 本发明的第二目的在于提供一种所述的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,该方法具有工艺简单、易于实现,且配比合理等优点,利于推广应用。

[0008] 为了实现本发明的上述目的,特采用以下技术方案:

[0009] 一种酱香型白酒类沉香酒,包括按照重量份数配制的如下组分:

[0010] 酱香型白酒 90-93 份、沉香酒母液 7-10 份;

[0011] 所述沉香酒母液由重量为沉香木 90-110 倍的酱香型白酒浸泡沉香木而成。

[0012] 酱香型白酒亦称茅香型,属大曲酒类。其酱香突出,幽雅细腻,酒体醇厚,回味悠长,清澈透明,色泽微黄。酒香以酱香为主,略有焦香(但不能出头),香味细腻、复杂、柔顺,酯香柔雅协调,先酯后酱,酱香悠长,杯中香气经久不变,空杯留香持久不散,味大于香。酱香型白酒的标准评语是:无色透明(或微黄),无悬浮物,无沉淀,酱香突出、幽雅细腻,酒体醇厚,诸味协调,回味悠长,空杯留香持久的典型风格特征。

[0013] 沉香木是一种木材,也是一味中药,《本草纲目》中记载:沉香木具有强烈的抗菌效能、香气入脾、清神理气、补五脏、止咳化痰、暖胃温脾、通气定痛、能入药,是上等药材极品。

《日华子本草》则记载其药用为“调中，补五脏，益精壮阳，暖腰膝，去邪气。止转筋、吐泻、冷气，破症癖，治冷风麻痹，骨节不任，湿风皮肤痒，心腹痛，气痢”。沉香木入酒，具有保健功能，具有麻醉、止痛、镇静、止喘、降压的作用。此外，沉香还可以抗心律失常和抗心肌缺血，沉香酒能提高人体免疫力，有明显的抗癌作用，尤其针对胃痛和胃癌，有很好的镇痛作用。

[0014] 通过实验，沉香酒采用沉香酒母液与酱香型白酒以质量比为 (7-9) : (90-93) 进行匹配，以保证酒香与沉木的香气相得益彰。沉香酒母液是由酱香型白酒浸泡沉香木得到的，经过实验证明，沉香木与酱香型白酒以 1 : (90-110) 的比例浸泡最为妥当，可以保证沉香木的充分利用和酒香的醇厚。并且，沉香酒中沉香特有的香味在酒中保存得较适宜，既有浓郁的沉香气味，又不会影响到酒的口感，还可以起到保健作用。

[0015] 优选的，所述的酱香型白酒类沉香酒，还包括调味酒，以重量份数计，具体包括如下组份：酸味调味酒 0.001-0.01 份、陈香调味酒 0.001-0.01 份、老酒调味酒 0.001-0.01 份、曲香调味酒 0.001-0.01 份、酒头调味酒 0.001-0.01 份。

[0016] 在调味工作中，调味酒是很重要的，调味酒与基础酒有明显的差异，而且有着特殊的作用。调味酒实际上就是采取独特工艺生产的具有各种特点的精华酒。在香气和口味上都是特香、特浓、特甜、特暴躁、特怪等特殊酒。这些酒的特殊气味在调味中起着重要的作用。“调味酒”的主要功能和作用是使组合的基础酒质量水平和风格特点尽可能得到提高，使基础酒的质量向好的方向变化并稳定下来。

[0017] 酸味调味酒主要是调节沉香酒中夹杂的酸味，用来增加酒体的丰满度及后味；陈香调味酒是将高质量基酒在酒库内贮存五年以上，使其自然老熟后，酒味变的特别醇和浓厚的特殊香味，在调味中起陈香和绵柔的作用；老酒调味酒可以提高基础酒的风格和陈味，使香味优雅、醇和；酒头（即头道酒）由于含有大量醛、酯、和酚类，甲醇含量高而杂味重，由于酸少，显得糙辣，所以酒头既香，味道又怪，如将其贮存后作调味酒，可起到提高前香和喷头的作用；曲香调味酒可以增加酒的曲香味。

[0018] 优选的，所述酱香型白酒的度数为 50-60 度。

[0019] 泡制药酒一般采用含酒精量在 50-60 度的优质纯粮食白酒最佳，中药中都含有水分，都含有或多或少的细菌和病菌，而只有稍高的度数才能杀死细菌和病菌，还有，药材水分的渗出会稀释酒精度，所以选择度数偏高一些的酒才是合适的。而酒度数低，不利于中药材中有效成分的溶出，从而影响治疗和保健效果。最后，从保质角度来看，低度酒，再加上药材的稀释，含水量过高，不利于长时间保存。另外，酒的存放随着时间的推移，度数也会下降。所以选用 50-60 度的酒用来泡酒比较好。

[0020] 优选的，所述沉香木为干品沉香

[0021] 干品沉香，即干燥的沉香木，干品沉香更有助于保持沉香木中的药力，同时防止水分的析出降低酒精度数，使中药的有效成分不能及时析出，造成中药中的有效成分不能被充分利用。

[0022] 优选的，所述酱香型白酒是以高粱和小麦为主原料酿制而成。

[0023] 白酒是以糖质或淀粉质为原料，加入糖化发酵剂，经固态、半固态或液态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，固态法白酒还需蒸煮、扬冷、拌曲、糖化等步骤。固态纯粮发酵白酒是中国的独创，中国大多名酒的都是以高粱为淀粉质为原料。高粱内多为淀粉颗粒，外包一层由蛋白质及脂肪等组成的胶粒层，受热易分解。高粱壳含有丰厚的单宁，单宁含量达到

2%以上。微量的单宁及花青素等色素成分,经蒸煮发酵后,其衍生物为香兰酸等酚元化合物,能赋予白酒特殊的芬香。高粱按粘度分为粳、糯两类。糯高粱几乎全部支链淀粉,酿造酱香大曲酒的糯高粱支链淀粉达到88%以上,糯高粱结构较疏松,能适于根霉的生长。粳高粱,含有一定量的直链淀粉,结构较紧密,蛋白质高于糯高粱。小麦蛋白质的含量为12.1%,主要是麦胶蛋白和麦谷蛋白。在酿酒过程中,小麦蛋白质在一定的温度、酸度条件下,通过微生物和酶被降解为小分子可溶性物质,参与美拉德反应,生成酒体中的呈香呈味物质,使酒达到香气浓郁幽雅、丰满细腻、醇和绵甜。其中,高粱和小麦的重量比为1:1。

[0024] 优选的,所述酱香型白酒为经过5-10年陈酿的纯粮固态发酵的白酒。

[0025] 本发明中使用的酱香型白酒,优选经过至少5年的陈酿,且为纯粮固态发酵的白酒,新酿造的酒喝起来生、苦、涩,不那么适口,需要几个月至几年的自然窖藏陈酿过程才能消除杂味,散发浓郁的酒香。纯粮固态发酵是一种白酒酿酒工艺,纯粮固态发酵白酒是采用完全传统的酿酒工艺,以粮食为原料,经粉碎后加入曲料,在泥池或陶缸中自然发酵一定时间,经高温蒸馏后生产出来的白酒,不添加增香调味物质,美味健康。

[0026] 一种酱香型白酒类沉香酒的制备方法,包括以下步骤:

[0027] 用既定重量的酱香型白酒浸泡沉香木,封口后避光保存,得到沉香酒母液;将沉香酒母液加入既定重量的酱香型白酒进行勾兑,得到酱香型白酒类沉香酒。

[0028] 先采用一部分白酒对沉香木进行浸泡一段时间,白酒与沉香木的重量比要适当,得到沉香酒母液。然后再用同类项白酒进行勾兑,即得到酱香型白酒类沉香酒。本方法中,先进行制备沉香酒母液,然后再进行勾兑,不影响沉香酒的度数,也同时掌控酒的香味,避免沉香木的味道过浓或者过稀,该方法简单便捷,易于掌握。

[0029] 优选的,所述避光保存的时间为6-18个月。

[0030] 制备酱香酒母液的时候,要低温避光储存一段时间。保存的时间不能太短,要使中药成分充分的溶出;也不能太长,影响沉香酒母液的口感和勾兑后沉香酒的香气。

[0031] 优选的,所述避光保存的温度为10-20℃。

[0032] 保存时,温度在10-20℃最宜,不应太高,温度太高增加酒精挥发的速度,影响母液的口感。

[0033] 优选的,在所述将沉香酒母液加入酱香型白酒进行勾兑的步骤中具体包括:将沉香酒母液和调味酒加入酱香型白酒进行勾兑。

[0034] 调味酒可以从不同的方面改善酱香型白酒类沉香酒的香味。

[0035] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:

[0036] (1) 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,能有效的将沉香中的香气及药理成分浸泡于酒中,具有麻醉、止痛、镇静、止喘、降压的作用,并且,沉香酒还可以抗心律失常和抗心肌缺血,能提高人体免疫力,是一种保健酒。

[0037] (2) 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,采用纯粮固态发酵的白酒,美味健康,结合沉木的香味,得酱香、沉香香气醇和、相得益彰,口感醇和丰满、回味悠长,没有药酒苦涩的口感。

[0038] (3) 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,采用先用部分白酒浸泡沉香木制备沉香酒母液,然后再勾兑的方法,该方法有利于保存酒香和中药香,具有工艺简单、易于实现,且配比合理等优点,利于推广应用。

具体实施方式

[0039] 下面将结合实施例对本发明的实施方案进行详细描述,但是本领域技术人员将会理解,下列实施例仅用于说明本发明,而不应视为限制本发明的范围。实施例中未注明具体条件者,按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者,均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0040] 实施例 1

[0041] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0042] 酱香型白酒 93kg、沉香酒母液 7kg;

[0043] 其中沉香酒母液中,沉香木和酱香型白酒的重量比为 1:90。

[0044] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法如下:

[0045] 用既定重量的酱香型白酒浸泡沉香木,封口后避光保存,得到沉香酒母液;将沉香酒母液加入既定重量的酱香型白酒进行勾兑,得到酱香型白酒类沉香酒。

[0046] 实施例 2

[0047] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0048] 50 度由高粱酿造的酱香型白酒 90kg、沉香酒母液 10kg、酸味调味酒 0.001kg、陈香调味酒 0.001kg、老酒调味酒 0.001kg、曲香调味酒 0.001kg、酒头调味酒 0.001kg;

[0049] 其中沉香酒母液中,沉香木和酱香型白酒的重量比为 1:110。

[0050] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法如下:

[0051] 用既定重量的酱香型白酒浸泡沉香木,封口后,在 10℃ 下避光保存 6 个月,得到沉香酒母液;将沉香酒母液加入既定重量的酱香型白酒进行勾兑,得到酱香型白酒类沉香酒。

[0052] 实施例 3

[0053] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0054] 60 度由高粱和小麦酿造的酱香型白酒 95kg、沉香酒母液 5kg、酸味调味酒 0.01kg、陈香调味酒 0.01kg、老酒调味酒 0.01kg、曲香调味酒 0.01kg、酒头调味酒 0.01kg;

[0055] 其中沉香酒母液中,沉香木和酱香型白酒的重量比为 1:105。

[0056] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法如下:

[0057] 用既定重量的酱香型白酒浸泡沉香木,封口后,在 20℃ 下避光保存 18 个月,得到沉香酒母液;将沉香酒母液加入既定重量的酱香型白酒进行勾兑,得到酱香型白酒类沉香酒。

[0058] 实施例 4

[0059] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0060] 55 度由高粱和小麦酿造的酱香型白酒 95kg、沉香酒母液 5kg;

[0061] 其中沉香酒母液中,沉香木和酱香型白酒的重量比为 1:95。

[0062] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法同实施例 3 中的制备方法。

[0063] 实施例 5

[0064] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0065] 53 度由高粱酿造的酱香型白酒 93kg、沉香酒母液 7kg、酸味调味酒 0.01kg、陈香调味酒 0.01kg、老酒调味酒 0.01kg、曲香调味酒 0.01kg、酒头调味酒 0.01kg;

[0066] 其中沉香酒母液中,沉香木和酱香型白酒的重量比为 1:100。

[0067] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法同实施例 3 中的制备方法。

[0068] 实施例 6

[0069] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0070] 53 度由高粱酿造的酱香型白酒 93kg、沉香酒母液 7kg;

[0071] 其中沉香酒母液中,沉香木和酱香型白酒的重量比为 1:100。

[0072] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法同实施例 3 中的制备方法。

[0073] 实施例 7

[0074] 本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,包括以下组分:

[0075] 53 度由高粱和小麦酿造的酱香型白酒 94kg、沉香酒母液 6kg、酸味调味酒 0.05kg、陈香调味酒 0.05kg、老酒调味酒 0.05kg、曲香调味酒 0.05kg、酒头调味酒 0.05kg。

[0076] 该酱香型白酒类沉香酒的制备方法同实施例 3 中的制备方法。

[0077] 实验例 1 酱香型白酒类沉香酒感官评价

[0078] 对实施例 1-7 所提供的沉香酒进行感官评价,并与不添加沉香酒母液的对比例 1 进行对比,对比结果如表 2 所示。

[0079] 感官评价方法:评定小组由 10 位成员组成,他们根据表 1 中的评分标准对酱香型白酒类沉香酒的色泽、香气、口感和质地进行独立项打分,以累计总分的平均值作为产品的感官评分。感官评分标准:请参考表 1。

[0080] 表 1 酱香型白酒类沉香酒感官评分标准

[0081]

评价指标	标准	分数
------	----	----

[0082]

色泽	微黄、色泽鲜亮	8-10
	色泽鲜亮,颜色过深或过浅	5-7
	色泽暗、有杂色或无色	0-4
质地	质地均一、无沉淀及悬浮物	8-10
	质地均一、稍有沉淀及悬浮物	5-7
	质地均一性较差,有较多沉淀与悬浮物	0-4
口感	口感细腻、甘醇、清爽、柔和,回味悠长	35-40
	口感细腻、甘醇、清爽、柔和,有回味	25-34
	口感细腻、甘醇、清爽、辛辣,无回味	0-24
香气	沉香和酱香酒的香气浓郁,风味多样,无异味	35-40
	沉香和酱香酒的香气清单,风味多样,无异味	25-34
	无沉香木的香味,风味单一	0-24

[0083] 表 2 感官评价结果

[0084]

序号	评价标准				
	色泽	质地	口感	香气	总分
实施例 1	8	9	35	35	87
实施例 2	9	9	36	35	89
实施例 3	10	10	38	36	94
实施例 4	10	10	38	37	95
实施例 5	10	10	39	39	98
实施例 6	10	9	37	36	92
实施例 7	10	10	37	37	94
对比例 1	8	9	35	24	76

[0085] 实验证明,本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,酱香突出,沉香优雅,醇和丰满,回味悠长,同时具有保健的作用。其中实施例 5 为最优实施例。

[0086] 综上所述,本发明提供的酱香型白酒类沉香酒,能有效的将沉香中的香气及药理成分浸泡于酒中,具有麻醉、止痛、镇静、止喘、降压的作用,并且,沉香酒还可以抗心律失常和抗心肌缺血,能提高人体免疫力,是一种保健酒。该沉香酒,采用纯粮固态发酵的白酒,美味健康,结合沉木的香味,得酱香、沉香香气醇和、相得益彰,口感醇和丰满、回味悠长,没有药酒苦涩的口感。本发明提供的酱香型白酒类沉香酒的制备方法,采用先用部分白酒浸泡沉香木制备沉香酒母液,然后再勾兑的方法,该方法有利于保存酒香和中药香,具有工艺简单、易于实现,且配比合理等优点,利于推广应用。

[0087] 尽管已用具体实施例来说明和描述了本发明,然而应意识到,在不背离本发明的精神和范围的情况下可以作出许多其它的更改和修改。因此,这意味着在所附权利要求中包括属于本发明范围内的所有这些变化和修改。