



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103666934 B

(45) 授权公告日 2016.01.13

(21) 申请号 201410000703.4

中华人民共和国国家标准》.2008, 第2、4页.

(22) 申请日 2014.01.02

审查员 张浩

(73) 专利权人 马龙县藏龙绿色产业有限公司

地址 655106 云南省曲靖市马龙县纳章镇纳  
章村

(72) 发明人 段吉才 杨柱红

(74) 专利代理机构 云南省曲靖市专利事务所

53104

代理人 许永昌

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/12(2006.01)

(56) 对比文件

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总  
局. GB/T22111-2008 地理标志产品 普洱茶.《中

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

普洱茶清香酒

(57) 摘要

普洱茶清香酒,包括白酒酿制技术、普洱茶  
叶的选取、普洱茶叶在白酒酿制工艺中的处理工  
序;其特征在于以酿制清香型白酒的包谷、高粱、  
大米、荞麦类粮食和普洱茶叶为原料,按酿制白酒  
的要求选取相应量的酒曲,再按白酒生产工艺,采  
用固态发酵,蒸馏方式制得;所述原料中100kg 粮  
食、掺入20—35kg 鲜普洱茶叶,再按白酒生产工  
艺制取。集酒的舒筋活血和普洱茶叶的降脂降血  
压、养胃护肝的功效为一体。把纯白酒中的有害成  
份选用普洱鲜茶叶中茶多酚进行分解和降低,增  
加了酒的保健作用,通过饮酒提供人体的所需物  
质,促进人体新陈代谢。

1. 普洱茶清香酒,包括白酒酿制技术、普洱茶叶的选取、普洱茶叶在白酒酿制工艺中的处理工序;其特征在于以酿制清香型白酒的包谷、高粱、大米、荞麦类粮食和普洱茶叶为原料,按酿制白酒的要求选取相应量的酒曲,再按白酒生产工艺,采用固态发酵,蒸馏方式制得;所述原料中100kg粮食、掺入20—35kg鲜普洱茶叶,再按白酒生产工艺制取;掺入鲜普洱茶叶的程序是在蒸制酒粮过程中加入不少于茶叶总用量的2/3,在蒸馏工序中加入不多于茶叶总用量的1/3。

2. 根据权利要求1所述的普洱茶清香酒,其特征在于酿制工艺如下:

a、选取所述酿酒用粮食,转入酿酒用的深井凉水在室温下浸泡12—15小时;b、浸泡好的粮食置入蒸笼中蒸煮不少于10小时,把按用量比备好的鲜普洱茶叶升温到30℃,置入蒸笼中与在先蒸透的粮食一起蒸20分钟,得到酒粮;c、把前述方式制得的酒粮转入晾床,室温下晾2小时,按100kg粮食料用0.7kg的酒曲的用量比取酒曲,均匀的将酒曲拌入晾好的酒粮中;d、糖化,把拌好酒曲的酒粮放入糖化箱中糖化不少于36小时,升温到38℃后;e、按糖化后的酒粮重量的20%取老糟,混入酒粮中,发酵360小时;f、蒸酒时,再取粮食原料重的10%量的鲜普洱茶叶与发酵好的酒粮一起入甄蒸酒;制得初级酒;g、前述方式制得的初级酒,在窖池中放置不少于3个月,用品酒方法,鉴别判定有清香甘甜味,并按白酒标准检验合格后即可转入大坛,储藏不少于6个月即制得普洱茶清香酒;h、取出前述步骤得到的成熟酒。

## 普洱茶清香酒

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种普洱茶清香酒。

### 背景技术

[0002] 普洱茶具有清热、消署、解毒、消食、减肥、去腻、利水、通便、祛痰、祛风解表、益气等功效,所以,普洱茶泡水喝,成为一些人每天都离不开的饮品。另外,每天饮用少量低度高粱、玉米、大麦酿制的清香型白酒,也成为中老年人的嗜好。因为这样的饮酒,可以扩张小血管,促进血液循环,延缓胆固醇等脂质在血管壁的沉积。还有的人喜欢边饮酒边喝茶,就因为茶还有解酒的作用。一般情况下,只有喝酒者对茶感性趣时,才边饮酒边喝茶,无意中利用了茶有解酒醒酒的功效。同时茶有上述公认的保健功能,在喝酒时,喝入茶水,既可用水冲淡酒的浓度,又能让茶的上述功能得到人体利用。但对茶不感兴趣的人来说,就只喝酒,吃菜,这样做,导致喝酒的同时吃入大量肉食和脂肪,对身体就无益。因此,能在酒中增加普洱茶叶中的有益成份,会使喝酒的人群在喝酒时吸取抵消脂肪和酒中对人体有害的成份,增加保健效果。曾有人把茶叶置入酒中浸泡,再喝这种浸泡过茶叶的酒,以企达到两种物质中有益于人体健康的功能得到发挥,抑制或抵消白酒中部分无益健康的因素,但其酒色和酒味均不是清香白酒的效果。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的就是提供一种普洱茶清香酒,以改变现有的清香型白酒单纯的促进血液循环的功能,也避免茶叶泡酒出现的酒的色泽和味觉完全不是清香型白酒的本质。而把普洱茶对人体独有的有效成份溶入到人们喜饮用的白酒中,增加白酒的清香味,增加白酒对人体健康的积极效果。

[0004] 技术方案 :

[0005] 普洱茶清香酒,包括白酒酿制技术、普洱茶叶的选取、普洱茶叶在白酒酿制工艺中的处理工序;以酿制清香型白酒的包谷、高粱、大米、荞麦类粮食和普洱茶叶为原料,按酿制白酒的要求选取相应量的酒曲,再按白酒生产工艺,采用固态发酵,蒸馏方式制得;所述原料中 100kg 粮食、掺入 20 — 35kg 鲜普洱茶叶,再按白酒生产工艺制取。所述原料中的粮食可以任取一种,也可以是这几种酿酒粮食的混合。掺入鲜普洱茶叶的程序是在蒸制酒粮过程中加入不少于茶叶总用量的 2/3,在蒸馏工序中加入不多于茶叶总用量的 1/3。

[0006] 酿制工艺如下 :

[0007] a、选取所述酿酒用粮食,转入酿酒用的深井凉水在室温下浸泡 12 — 15 小时;b、浸泡好的粮食置入蒸笼中蒸煮不少于 10 小时,把按用量比备好的鲜普洱茶叶升温到 30℃,置入蒸笼中与先蒸透的粮食一起蒸 20 分钟,得到酒粮;c、把前述方式制得的酒粮转入晾床,室温下晾 2 小时,按 100kg 粮食用 0.7kg 的酒曲的用量比取酒曲,均匀的将酒曲拌入晾好的酒粮中;d、糖化,把拌好酒曲的酒粮放入糖化箱中糖化不少于 36 小时,升温到 38℃ 后;e、按糖化后的酒粮重量的 20% 取老糟,混入酒粮中,发酵 360 小时;f、蒸酒时,再取粮食

原料重的 10% 量的鲜普洱茶叶与发酵好的酒粮一起入蒸蒸酒 ;制得初级酒 ;g、前述方式制得的初级酒,在窖池中放置不少于 3 个月,用品酒方法,鉴别判定清香甘甜味符合要求,并按白酒标准检验合格后即可转入大坛,储藏不少于 6 个月即制得普洱茶清香酒 ;h、取出前述步骤得到的成熟酒,装瓶包装即可上市。

[0008] 按照上述方式制得的普洱茶清香酒,具有一般清香型白酒的品质,由于在酿制过程中两次加入了鲜普洱茶叶,普洱茶与酿酒粮食一起参与发酵蒸煮,使其中的有益于人体健康的成份成为酒的成份。同时,在蒸馏出酒的工序中又加入了鲜普洱茶叶,不但增加了酒中茶叶成份的含量,而且增加了成酒中的清香味。

[0009] 所以,本发明集酒的舒筋活血和普洱茶叶的降脂降血压、养胃护肝的功效为一体。把纯白酒中的有害成份选用普洱鲜茶叶中茶多酚进行分解和降低,增加了酒的保健作用,通过饮酒提供人体的所需物质,促进人体新陈代谢 ;是一种更有益于身体健康的清香型白酒。

### 具体实施方式

[0010] 以下给出实施例 :

[0011] 以 100kg 包谷原料为例,对技术方案进一步说明。

[0012] 操作方式 :a、选取籽粒饱满无霉变的包谷 100kg,采用水质达到酿酒要求的深井凉水足量,置入陶制缸或不锈钢容器中,将备好的包谷倒入足量水的容器中,在室温下浸泡 15 小时 ;b、将浸泡好的包谷取出,自然滤去包谷表面的水滴,即倒入蒸笼中蒸煮 10 小时,把按用量比备好的鲜普洱茶叶 20kg 升温用另一蒸器升温到 30℃,置入蒸包谷的蒸笼中与在先蒸透的包谷一起蒸 20 分钟,即制得到酒粮 ;c、把前述方式制得的酒粮转入晾床,室温下晾 2 小时,温度控制在 38℃,秤取 0.7kg 的酿酒常用酒曲,撒入晾好的酒粮中并和均匀 ;d、糖化,把拌好酒曲的酒粮放入糖化箱中作 36 小时的糖化 ;e、按糖化后的酒粮重量的 20% 取老糟,混入酒粮中,发酵 360 小时 ;f、蒸酒时,再以 10kg 量的鲜普洱茶叶与发酵好的酒粮一起入蒸蒸酒,再次加茶叶主要提高茶酒香气 ;制得初级酒 ;g、把步骤 f 得到的初级酒,在窖池中放置 3 个月,用品酒方法,鉴别判定清香甘甜味适合要求,并按白酒标准检验合格后即转入大坛中储藏不 6 个月即制得普洱茶清香酒 ;h、取出前述步骤得到的成熟酒,装瓶包装即可上市。

[0013] 以 100kg 处理好的高粱为例,对技术方案加以说明。

[0014] 操作方式 :a、选取籽粒饱满无霉变的高粱 100kg,采用水质达到酿酒要求的深井凉水足量,置入陶制缸或不锈钢容器中,将备好的包谷倒入足量水的容器中,在室温下浸泡 15 小时 ;b、将浸泡好的高粱取出,自然滤去高粱表面的水滴,即倒入蒸笼中蒸煮 11 小时,把按用量比备好的鲜普洱茶叶 23kg 升温用另一蒸器升温到 30℃,置入蒸高粱的蒸笼中与在先蒸透的高粱一起蒸 20 分钟,即制得到酒粮 ;c、把前述方式制得的酒粮转入晾床,室温下晾 2 小时,温度控制在 38℃,秤取 0.7kg 的酿酒常用酒曲,撒入晾好的酒粮中并拌和均匀 ;d、糖化,把拌好酒曲的酒粮放入糖化箱中作 36 小时的糖化 ;e、按糖化后的酒粮重量的 20% 取老糟,混入酒粮中,发酵 360 小时 ;f、蒸酒时,再以 11kg 量的鲜普洱茶叶与发酵好的酒粮一起入蒸蒸酒,再次加茶叶主要提高茶酒香气 ;制得初级酒 ;g、把步骤 f 得到的初级酒,在窖池中放置 3 个月,用品酒方法,鉴别判定清香甘甜味适合要求,并按白酒标准检验合格后

即转入大坛中储藏不 6 个月即制得普洱茶清香酒 ;h、取出前述步骤得到的成熟酒,装瓶包装即可上市。

[0015] 用同样的方法,可选大米或荞麦类酿酒用粮食 100kg, 把鲜普洱茶叶 20 — 35kg, 分别在粮食的蒸制、发酵和蒸馏出酒的工序中加入相应量鲜普洱叶, 制得普洱茶清香酒。

[0016] 这样,在酿酒工序中把鲜普洱茶叶作为原料与包谷或其它酿酒的粮食一起进行蒸煮,糖化、发酵,蒸馏制得的普洱茶清香酒,把普洱茶的有益成份以酿造方法深入到酒中, 蛋白质含量每 100 克提高了 0.16 克, 提高维生素 c 含量 0.1 克, 提高有机酸含量 28.1 克, 提高总酯(乙酸乙酯)计 0.31 克, 降低固形物 0.37 克, 真正达到了优质、安全、环保的绿色保健酒。把纯白酒中的有害成份选用普洱鲜茶叶中茶多酚进行分解和降低, 协调和增加酒的保健作用, 增强酒茶对人体的所需要物质, 把白酒促进人体新陈代谢, 舒筋活血, 增加热能量, 排出体内毒素的功效与普洱茶叶具有降脂降血压、养胃护肝的功效, 溶为一体, 即表现出抗衰老、美容、防癌、抗癌、醒酒的特殊功效溶为一体。