



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106635702 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611170473.1

(22)申请日 2016.12.16

(71)申请人 吴中区穹窿山福顺生物技术研究所

地址 215000 江苏省苏州市吴中区穹窿山  
风景管理区松海路258号7幢121

(72)发明人 史志晔

(74)专利代理机构 北京华夏博通专利事务所

(普通合伙) 11264

代理人 刘俊

(51)Int.Cl.

C12G 3/12(2006.01)

C12G 3/02(2006.01)

C12R 1/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种茶香型白酒的生产工艺

(57)摘要

本发明涉及酿酒领域,具体涉及一种茶香型白酒的生产工艺;所述生产工艺具体包括将高粱、大米和糯米混合蒸煮,摊凉,加酒曲,混合茶叶浸出液,发酵贮存,蒸馏,老熟勾兑等步骤;经本发明提供的生产工艺所得到的白酒茶香馥郁,口感绵柔香醇。

1. 一种茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甑蒸煮,得到熟粮;

(2) 将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

(3) 将新鲜茶叶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

(4) 将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入发酵酶菌和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

(5) 贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为8-15天;

(6) 依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

2. 如权利要求1所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,所述高粱选自太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱。

3. 如权利要求1所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,所述高粱、大米和糯米的重量比为50-60:10-14:3-6。

4. 如权利要求1所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,所述茶叶选自绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶中的其中一种。

5. 如权利要求1所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,所述茶水通过下述方法得到:取与步骤(3)中同种的茶叶,泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却过滤即得。

6. 如权利要求5所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,所述茶叶在矿泉水中的添加量为1-5g/L。

7. 如权利要求5所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,采用微滤膜进行过滤。

8. 如权利要求1所述的茶香型白酒的生产工艺,其特征在于,所述发酵酶菌选自纤维素酶、糖化酶、醋酸杆菌中的至少一种。

## 一种茶香型白酒的生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及酿酒领域,具体涉及一种茶香型白酒的生产工艺。

### 背景技术

[0002] 茶香型白酒是一种新型的混合型白酒,其兼容了茶香和酒香两种风味。目前,茶香型白酒的生产工艺还存在诸多难点,因此国内外茶香型白酒的生产工艺的研究很少,市场上出现的茶香型白酒更少。

[0003] 相关技术中已公开的茶香型白酒的生产工艺也存在一些技术问题。例如,《营养茶酒的配方及生产方法》(专利申请号02147706.X)公开了一种茶酒的生产工艺,其存在技术问题是:茶香清淡,口味清冽。

### 发明内容

[0004] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种茶香馥郁,口感绵柔香醇的茶香型白酒的生产工艺。

[0005] 为实现以上目的,本发明通过以下技术方案予以实现:

[0006] 一种茶香型白酒的生产工艺,包括如下步骤:

[0007] (1) 将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甑蒸煮,得到熟粮;

[0008] (2) 将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

[0009] (3) 将新鲜茶叶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

[0010] (4) 将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入发酵酶菌和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

[0011] (5) 贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为8-15天;

[0012] (6) 依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

[0013] 进一步的,所述高粱选自太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱。

[0014] 进一步的,所述高粱、大米和糯米的重量比为50-60:10-14:3-6。

[0015] 进一步的,所述茶叶选自绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶中的其中一种。

[0016] 进一步的,所述茶水通过下述方法得到:取与步骤(3)中同种的茶叶,泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却过滤即得。

[0017] 进一步的,所述茶叶在矿泉水中的添加量为1-5g/L。

[0018] 进一步的,采用微滤膜进行过滤。

[0019] 进一步的,所述发酵酶菌选自纤维素酶、糖化酶、醋酸杆菌中的至少一种。

[0020] 本发明的有益效果为:

[0021] 本发明上述实施例的茶香型白酒的生产工艺通过分型发酵和混合蒸馏的方式制

得了一种独特风格的茶香型白酒,该酒将白酒与茶叶中的微量元素有机结合,具有独特的茶香风格,并且含有丰富的茶多酚、氨基酸等物质,具有较高的健康营养价值,对增加人体免疫力、预防疾病都有较好的作用。。本发明制得的茶香型白酒酒体微黄清澈透明、无沉淀,茶香与醇香协调,茶香馥郁,口感绵柔香醇,饮后怡畅舒心。

### 具体实施方式

[0022] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本发明的实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0023] 实施例1:

[0024] 一种茶香型白酒的生产工艺,包括如下步骤:

[0025] (1) 以2g/L的添加量将绿茶茶叶泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却,用微滤膜进行过滤即得茶水。

[0026] 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱,按55:12:3的重量比将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甄蒸煮,得到熟粮;

[0027] (2) 将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

[0028] (3) 将新鲜绿茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

[0029] (4) 将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入纤维素酶和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

[0030] (5) 贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为12天;

[0031] (6) 依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

[0032] 经检测,上述茶香型白酒的理化指标如下:

[0033] 酒度:34%VOL,总酸:1.4g/L,总糖:2%,茶多酚:0.24g/L,蛋白质:0.5g/L。

[0034] 实施例2:

[0035] 一种茶香型白酒的生产工艺,包括如下步骤:

[0036] (1) 以1g/L的添加量将红茶茶叶泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却,用微滤膜进行过滤即得茶水。

[0037] 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱,按50:14:3的重量比将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甄蒸煮,得到熟粮;

[0038] (2) 将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

[0039] (3) 将新鲜红茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

[0040] (4) 将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入糖化酶和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

[0041] (5) 贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为10天;

[0042] (6) 依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

[0043] 经检测,上述茶香型白酒的理化指标如下:

[0044] 酒度:38%VOL,总酸:0.9g/L,总糖:4%,茶多酚:0.2g/L,蛋白质:0.4g/L。

[0045] 实施例3:

[0046] 一种茶香型白酒的生产工艺,包括如下步骤:

[0047] (1) 以4g/L的添加量将青茶茶叶泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却,用微滤膜进行过滤即得茶水。

[0048] 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱,按60:10:6的重量比将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甄蒸煮,得到熟粮;

[0049] (2) 将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

[0050] (3) 将新鲜青茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

[0051] (4) 将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入醋酸杆菌和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

[0052] (5) 贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为9天;

[0053] (6) 依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

[0054] 经检测,上述茶香型白酒的理化指标如下:

[0055] 酒度:32%VOL,总酸:0.5g/L,总糖:4%,茶多酚:0.15g/L,蛋白质:0.15g/L。

[0056] 实施例4:

[0057] 一种茶香型白酒的生产工艺,包括如下步骤:

[0058] (1) 以5g/L的添加量将白茶茶叶泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却,用微滤膜进行过滤即得茶水。

[0059] 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱,按55:12:4的重量比将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甄蒸煮,得到熟粮;

[0060] (2) 将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

[0061] (3) 将新鲜白茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

[0062] (4) 将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入纤维素酶、糖化酶和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

[0063] (5) 贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为15天;

[0064] (6) 依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

[0065] 经检测,上述茶香型白酒的理化指标如下:

[0066] 酒度:42%VOL,总酸:1.2g/L,总糖:1.5%,茶多酚:0.25g/L,蛋白质:0.5g/L。

[0067] 实施例5:

[0068] 一种茶香型白酒的生产工艺,包括如下步骤:

[0069] (1) 以3g/L的添加量将黄茶茶叶泡入沸腾的矿泉水中,两泡后冷却,用微滤膜进行过滤即得茶水。

[0070] 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱,按54:11:5的重量比将高粱、大米和糯米混合,用60℃以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甑蒸煮,得到熟粮;

[0071] (2)将所述熟粮摊凉至28-35℃,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;

[0072] (3)将新鲜黄茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;

[0073] (4)将所述浸出液和所述酒醅混合,再加入糖化酶、醋酸杆菌和茶水,进行发酵,控制发酵温度为15-25℃,至酒精度达到8%以上时,打入贮存工序;

[0074] (5)贮存温度控制为10-16℃,贮存时间为8天;

[0075] (6)依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品。

[0076] 经检测,上述茶香型白酒的理化指标如下:

[0077] 酒度:28%VOL,总酸:0.3g/L,总糖:4%,茶多酚:0.2g/L,蛋白质:0.4g/L。

[0078] 以上实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的精神和范围。