



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107586645 A

(43)申请公布日 2018.01.16

(21)申请号 201710941124.3

(22)申请日 2017.10.11

(71)申请人 贵州布依深泉养殖专业合作社

地址 552403 贵州省黔西南布依族苗族自  
治州安龙县龙广镇永革村一组28号

(72)发明人 王朝志 王廷灿

(74)专利代理机构 贵阳派腾阳光知识产权代理  
事务所(普通合伙) 52110

代理人 田江飞

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种三粮酒及其酿制方法

(57)摘要

本发明公开了一种三粮酒及其酿造方法,属于酒及其酿造技术领域;本发明由以下重量份的60%vol的单粮原酒调配而成:高粱原酒25~35%、小麦原酒25~35%、糯谷原酒35~45%;本发明采用单粮单酿方法,每种单粮原酒根据各自的酿造最佳条件分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别窖存,再采用土酒曲糖化、发酵,平均出酒率折合为54%,提高了出酒率;本发明采用了特制的土酒曲,所调配成的白酒,清香型风格突出,酒体丰满,既具清香型的绵甜清爽,又兼具浓香型的香绵甘润,其品质比传统方法酿造的白酒有极大提高,是一种新型的高品质的白酒,尤其受到南方地区消费者喜爱。

1. 一种三粮酒,其特征在於,由以下重量份的60%vol的单粮原酒调配而成:高粱原酒25~35%、小麦原酒25~35%、糯谷原酒35~45%。

2. 根据权利要求1所述的三粮酒,其特征在於,所述单粮原酒的重量份分别为高粱原酒30%、小麦原酒30%、糯谷原酒40%。

3. 制备权利要求1或2所述的三粮酒,其特征在於,包括如下步骤:

a. 先分别酿造所述各单粮原酒,即分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别窖存,均采用土酒曲糖化、发酵;

b. 将上述分别酿造的三种单粮原酒按需要混合调配,混合顺序为先将高粱原酒和小麦原酒混合,然后静置1小时,再混入糯谷原酒。

4. 根据权利要求3所述的制备方法,其特征在於,所述高粱原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温75℃时间4~5小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度85~95℃时长5分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

5. 根据权利要求3所述的制备方法,其特征在於,所述糯谷原酒的酿造过程,其条件为冷水浸泡时间5~6小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度80~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.3%,培菌时长20小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

6. 根据权利要求3所述的制备方法,其特征在於,所述小麦原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温65℃时间2小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度85~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

7. 根据权利要求3所述的制备方法,其特征在於,所述土酒曲由小麦、大麦、高粱和中草药配方以重量比8:1:0.5:0.5配比而成。

8. 根据权利要求7所述的制备方法,其特征在於,所述土曲酒中的中草药配方,处方组分以下重量份配比计:桂枝1~3份、爬来香2~4份、陈皮2~5份、杜仲皮2~4份、香附2~5份、生地3~5份、甘草1~6份、神曲1~3份、小香2~4份、枣皮3~5份、大曲1~3份、土皮3~6份、双球2~5份、母曲1~3份、白药2~3份、威灵仙3~6份。

9. 根据权利要求8所述的制备方法,其特征在於,所述土曲酒中的中草药配方,处方组分以重量份配比计:桂枝2份、爬来香3份、陈皮4份、杜仲皮3份、香附3份、生地4份、甘草4份、神曲2份、小香3份、枣皮4份、大曲2份、土皮4份、双球3份、母曲2份、白药2份、威灵仙5份。

## 一种三粮酒及其酿制方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种白酒及其酿造方法,具体涉及一种三粮酒及其酿造方法。

### 背景技术

[0002] 白酒的酿造在我国有悠久的历史,出现了众多名酒,其酿造方法大致相同,即经过煮粮、发酵、蒸馏、窖存等步骤。常见的白酒一般是采用二种以上的粮食混合酿造,如三粮、五粮,将几种粮食混合煮粮、混合发酵、混合蒸馏、混合窖存,然后勾调装瓶上市销售,根据酿造条件的不同形成不同的香型风格如清香型、浓香型、酱香型等。

[0003] 传统的这种白酒多粮混合酿造方法,操作简单省事,不管几种粮食,都是混合一起煮粮、发酵、蒸馏、窖存,一次完成,无需分别进行。但是,本发明人在酿酒的实践中发现,这种多粮混合酿造方法也存在缺陷:不同的粮食,其酿造的最佳条件并不一样,混合一起煮粮、发酵、蒸馏,不能兼顾所有粮食的酿造最佳条件,因而影响整个酒质,难以酿造出最佳品质的白酒,同时还影响出酒率,如常见的五粮混合酿造的白酒,原料是高粱、玉米、大米、小麦、糯米,酿造过程的条件一般为浸泡水温75℃时间4~5小时、蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟、焖水温度85~95℃时长5分钟、下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%、培菌时长22小时、发酵最高温35~38℃时间7天,出酒率约为46%(酒精度60% vol)。

[0004] 中国专利CN201210330639.7公开了五粮清香型白酒及其制备方法,对高粱、大米、糯米、小麦和玉米组成的酿酒原料全部混合粉碎后,加入热水浸润、糖化发酵、蒸馏等处理制备而成,所酿造的白酒品味醇和、绵甜,具有高粱香、玉米甜、大米净,糯米甘、小麦中的麦胶原蛋白及麦谷蛋白发酵时形成的特殊香气,大大地改善了单粮酿造酒的不足,无特殊气味;另一中国专利CN201510470089.2公开了一种高粱白酒酿造方法,高粱白酒由以下重量比的成分组成:高粱35~50份、糯米5~10份、小麦5~10份、酒曲15~25份、酒母10~15份、水150~200份,是将高粱、糯米、小麦粉碎,混合一起煮粮、发酵、蒸馏、窖存生产出一种原酒,后续勾调的变化空间有限,风格固定,消费者是被动接受,难以满足不同消费需要,也缺乏个性化的消费体验,也就限制了市场需求。

[0005] 三粮白酒是一种由三种纯粮经特制酒曲酿造的白酒,营养丰富,口感好,因此深受群众喜爱。

### 发明内容

[0006] 本发明为了克服现有技术中的不足而提供一种用高粱、小麦和糯谷三种粮食制备而成的三粮酒,该酒采用单粮单酿方法,每种单粮原酒根据各自的酿造最佳条件分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别窖存,再采用土酒曲糖化、发酵制得,该酒营养丰富、口感好,出酒率明显提高。

[0007] 本发明提供的一种三粮酒,用如下重量份的60% vol的单粮原酒调配而成:高粱原酒25~35%、小麦原酒25~35%、糯谷原酒35~45%。

[0008] 作为优选,所述单粮原酒的重量份分别为高粱原酒30%、小麦原酒30%、糯谷原酒40%,这种配比,口感最好。

[0009] 制备本发明上述三粮酒的方法包括如下步骤:

[0010] a.先分别酿造所述各单粮原酒,即分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别窖存,均采用土酒曲糖化、发酵;

[0011] b.将上述分别酿造的三种单粮原酒按需要混合调配,混合顺序为先将高粱原酒和小麦原酒混合,然后静置1小时,再混入糯谷原酒。

[0012] 所述高粱原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温75℃时间4~5小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度85~95℃时长5分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

[0013] 所述糯谷原酒的酿造过程,其条件为冷水浸泡时间5~6小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度80~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.3%,培菌时长20小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

[0014] 所述小麦原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温65℃时间2小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度85~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

[0015] 所述土酒曲,由小麦、大麦、高粱和中草药配方以重量比8:1:0.5:0.5配比。

[0016] 所述土酒曲,所述的中草药配方,处方组分以重量份配比计:桂枝1~3份、爬来香2~4份、陈皮2~5份、杜仲皮2~4份、香附2~5份、生地3~5份、甘草1~6份、神曲1~3份、小香2~4份、枣皮3~5份、大曲1~3份、土皮3~6份、双球2~5份、母曲1~3份、白药2~3份、威灵仙3~6份。

[0017] 所述土酒曲,所述的中草药配方,处方组分以重量份配比计:桂枝2份、爬来香3份、陈皮4份、杜仲皮3份、香附3份、生地4份、甘草4份、神曲2份、小香3份、枣皮4份、大曲2份、土皮4份、双球3份、母曲2份、白药2份、威灵仙5份。

[0018] 本发明的有益效果:

[0019] (1) 本发明采用单粮单酿方法,每种单粮原酒根据各自的酿造最佳条件分别酿造,白酒原酒出酒率(酒精度60%vol)分别可达高粱原酒56%、小麦原酒56%、糯谷原酒50%,平均出酒率折合为54%,远高于现有五粮混合酿造46%的出酒率,提高了出酒率。

[0020] (2) 本发明所采用的土酒曲含有一定比例的中草药配方,一方面,中药内的有效成分被带入酒中,对有益的微生物具有促进作用,对于杂菌具有抑制的作用。另一方面,配方中的香药有着浓郁的药香味,既能增进酒的香气,又可促进优势微生物的增长,使得这些微生物群在曲胚中充分生长繁殖。

[0021] (3) 本发明糯谷原酒采用糯谷而不是糯米发酵,能够克服因为糯米过粘给操作带来的一系列不利影响,同时还增加了稻谷香味。经反复试验,采用该方法顺序混合调配出来的三粮酒,尤其先将高粱原酒和小麦原酒混合,然后静置1小时,再混入糯谷原酒,口感明显好于其他顺序混合调配的酒,感觉更醇厚。

[0022] (4) 本发明采用三种60%V/V的单粮原酒调配而成,所调配成的白酒,清香型风格突出,酒体丰满,既具清香型的绵甜清爽,又兼具浓香型的香绵甘润,其品质比传统方法酿造的白酒有极大提高,是一种新型的高品质的白酒,尤其受到南方地区消费者喜爱。

## 具体实施方式

[0023] 下面结合具体的实施方式来对本发明的技术方案做进一步的限定,但要求保护的  
范围不仅局限于所作的描述。

### [0024] 实施例一

[0025] 一种三粮酒,用重量份60%vol的单粮原酒调配而成:高粱原酒35%、小麦原酒  
35%、糯谷原酒30%;先分别酿造所述各单粮原酒,即分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别  
窖存,再用土酒曲糖化、发酵;

[0026] 高粱原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温75℃时间4~5小时,蒸粮时间初蒸30分  
钟、复蒸70分钟,焖水温度85~95℃时长5分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季  
0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天;

[0027] 糯谷原酒的酿造过程,其条件为冷水浸泡时间5~6小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复  
蒸70分钟,焖水温度80~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.3%,培  
菌时长20小时,发酵最高品温35~38℃时间7天;

[0028] 小麦原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温65℃时间2小时,蒸粮时间初蒸30分钟、  
复蒸70分钟,焖水温度85~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季  
0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天;

[0029] 将上述分别酿造的三种单粮原酒,先将35%高粱原酒和35%小麦原酒混合,然后  
静置1小时,再混入30%糯谷原酒;

[0030] 配方中所用土酒曲,原料配方为:小麦4.96kg、大麦0.62kg、高粱0.31kg、中草药配  
方0.31kg;

[0031] 其中中草药配方,以重量份计为,桂枝10g、爬来香20g、陈皮20g、杜仲皮20g、香附  
20g、生地30g、甘草10g、神曲10g、小香20g、枣皮30g、大曲10g、土皮30g、双球20g、母曲10g、  
白药20g、威灵仙30g。

### [0032] 实施例2

[0033] 一种三粮酒,用重量份60%vol的单粮原酒调配而成:高粱原酒30%、小麦原酒  
30%、糯谷原酒40%。先分别酿造所述各单粮原酒,即分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别  
窖存,再用土酒曲糖化、发酵;

[0034] 高粱原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温75℃时间4~5小时,蒸粮时间初蒸30分  
钟、复蒸70分钟,焖水温度85~95℃时长5分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季  
0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天;

[0035] 糯谷原酒的酿造过程,其条件为冷水浸泡时间5~6小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复  
蒸70分钟,焖水温度80~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.3%,培  
菌时长20小时,发酵最高品温35~38℃时间7天;

[0036] 小麦原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温65℃时间2小时,蒸粮时间初蒸30分钟、  
复蒸70分钟,焖水温度85~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季  
0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天;

[0037] 上述酿造的三种单粮,先将30%高粱原酒和30%小麦原酒混合,然后静置1小时,  
再混入40%糯谷原酒。

[0038] 配方中所用土酒曲原料配方为:小麦11.2kg、大麦1.4kg、高粱0.7kg、中草药配方0.7kg。

[0039] 其中中草药配方,以重量份计为,桂枝30g、爬来香40g、陈皮50g、杜仲皮40g、香附50g、生地50g、甘草60g、神曲30g、小香40g、枣皮50g、大曲30g、土皮60g、双球50g、母曲30g、白药30g、威灵仙60g。

[0040] 实施例3

[0041] 一种三粮酒,用重量份60%vol的单粮原酒调配而成:高粱原酒30%、小麦原酒25%、糯谷原酒45%。先分别酿造所述各单粮原酒,即分别煮粮、分别发酵、分别蒸馏、分别窖存,再用土酒曲糖化、发酵;

[0042] 高粱原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温75℃时间4~5小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度85~95℃时长5分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

[0043] 糯谷原酒的酿造过程,其条件为冷水浸泡时间5~6小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度80~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.3%,培菌时长20小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

[0044] 小麦原酒的酿造过程,其条件为浸泡水温65℃时间2小时,蒸粮时间初蒸30分钟、复蒸70分钟,焖水温度85~90℃时长3分钟,下曲温度40℃用量春冬季0.4%、夏秋季0.35%,培菌时长22小时,发酵最高品温35~38℃时间7天。

[0045] 上述酿造的三种单粮,先将30%高粱原酒和25%小麦原酒混合,然后静置1小时,再混入45%糯谷原酒。

[0046] 配方中所用土酒曲原料配方为:小麦8kg、大麦1kg、高粱0.5kg、中草药配方0.5kg。

[0047] 所述的中草药配方包括以重量份计为,桂枝20g、爬来香30g、陈皮40g、杜仲皮30g、香附30g、生地40g、甘草40g、神曲20g、小香30g、枣皮40g、大曲20g、土皮40g、双球30g、母曲20g、白药20g、威灵仙50g。

[0048] 试验例1感官试验

[0049] 对本发明实施例1~3以及中国专利CN201510470089.2、中国专利CN201210330639.7提供的白酒进行感官检验,具体方法如下:

[0050] 透明度:把酒瓶拿起来,然后轻轻摇动,使酒液游动后通过正视和俯视观察酒中是否有悬浮物、沉淀物或其他杂物。

[0051] 气味:鼻子距酒杯1~3cm开始缓慢匀速吸气,感受酒样的香味。

[0052] 滋味:将酒杯送到嘴边,将酒含在口中,大约为4至10毫升,酒留在口腔中的时间约10秒钟。用茶水漱口。

[0053] 评酒环境:品酒杯为无色透明、无花纹、杯体光洁、厚薄均匀、肚大口小的高脚杯,容量为50ml,经洁净干燥处理。评酒室光线充足、柔和,温度为20~25℃,湿度为60%,空气新鲜,无香气及邪杂气味。

[0054] 评定标准采用积分法:

[0055]

项目	透明度	气味	滋味	总分
最高分类别	30 分	20 分	50 分	100 分
一类				90 分以上
	色泽鲜亮、贮藏 2 年后无沉淀物	香气醇厚柔和不刺鼻	具有应有滋味，口感细腻、绵润、柔和，无任何夹带异杂味，回味悠长	
二类				75 分以上
	起初较为透明，但贮藏半年内酒瓶中可观察到部分沉淀和悬浮物	香气过淡或过浓，不够柔和	具有应有滋味，口感不够细腻、绵润，初入口无明显异味，但回味有哦后苦味等异味	

[0056]

三类				65分以上
	成品未贮藏前或贮藏1各月内就略有浑浊	夹杂有轻微异味	缺乏应有滋味，有夹带异味	
四类				50分以下
	成品未贮藏前就可观察到明显沉淀物	异味过浓，几近掩盖香味，给人以不适感	滋味给人以不适感，口感粗糙，有明显异味	
实施例1	28	17	48	93
实施例2	29	19	49	97
实施例3	28	18	48	94
中国专利 CN201210330639.7	25	12	45	82
中国专利 CN201510470089.2	20	10	40	70

[0057] 由上表可知，本发明所酿造的三粮酒评分均在90分以上，属于一类白酒。

[0058] 本文中应用了具体个例对本发明的原理及实施方式进行了阐述，以上实施例的说明只是用于帮助理解本发明的核心思想。应当指出，对于本技术领域的普通技术人员来说，不脱离本发明原理的前提下，还可以对本发明进行若干改进和修饰。这些改进和修饰也应当落入本发明权利要求的保护范围内。