

完美口感「秒殺」醬香老酒 酒體減害增益追求健康 聽花酒全面升級中國白酒 造福天下飲者

青海春天董事長、聽花酒總設計師張雪峰在「聽花酒體定型發布會」上做介紹。

聽花
TingHua

聽花醬香風格白酒

开启中国白酒再酿造时代
听花酒体定型发布会

2023.11.11 成都

2023年11月11日，「聽花酒體定型發布會」在成都圓滿舉行。這款超高端商務白酒，以風味口感升級和減害增益健康化為目標，在釀酒理論、工藝技術，以及飲用價值等方面實現了一系列革命性創新，自2020年底上市以來便

在海內外引起廣泛關注。經過3年的市場測試和迭代升級，聽花酒宣布達到更高階的產品目標，即從未體驗過的好喝，和前所未有的健康化價值，並在多個活動現場受到高度評價。

張宇



從未體驗過的好喝：聽花酒完美口感「秒殺」醬香老酒

酒作為嗜好性風味飲品，口感的愉悅性排在消費者關注的首位。《2023白酒品牌營銷增長報告》顯示，白酒行業社媒消費群體核心關注點為產品口

感，其次關心產品品質。

據了解，聽花酒研發之初，便以品質為最高追求，以最前沿的科技對老酒進行再釀造，對風味口感進行升級，同時減輕酒精傷害，創新酒體價值。自2020年底上市以來，建設了數十家線下體驗店，精準地進行消費者品鑒測試，收獲了越來越多的忠實消費者。

今年11月11日，聽花酒在成都舉行「聽花酒體定型發布會」，宣布酒體達到更高階的產品目標，並發布《聽花酒體與品質特徵內控指標及檢驗方法》，從酒的香氣與味道、口感、綜合風味、體感和飲用價值創新五個維度，對產品進行內控和檢驗。檢驗方式採用多重驗證，包括專業人員品鑒、自願者測評和儀器檢測，符合內控指標要求，才能走向消費者。其選擇的參比樣是傳統醬香老酒（執行標準為《GB/T26760-2011 醬香型白酒》）。

聽花酒總經銷公司青海春天副總經理劉凌霄對內控指標進行了解讀。其中三項指標都聚焦風味口感。

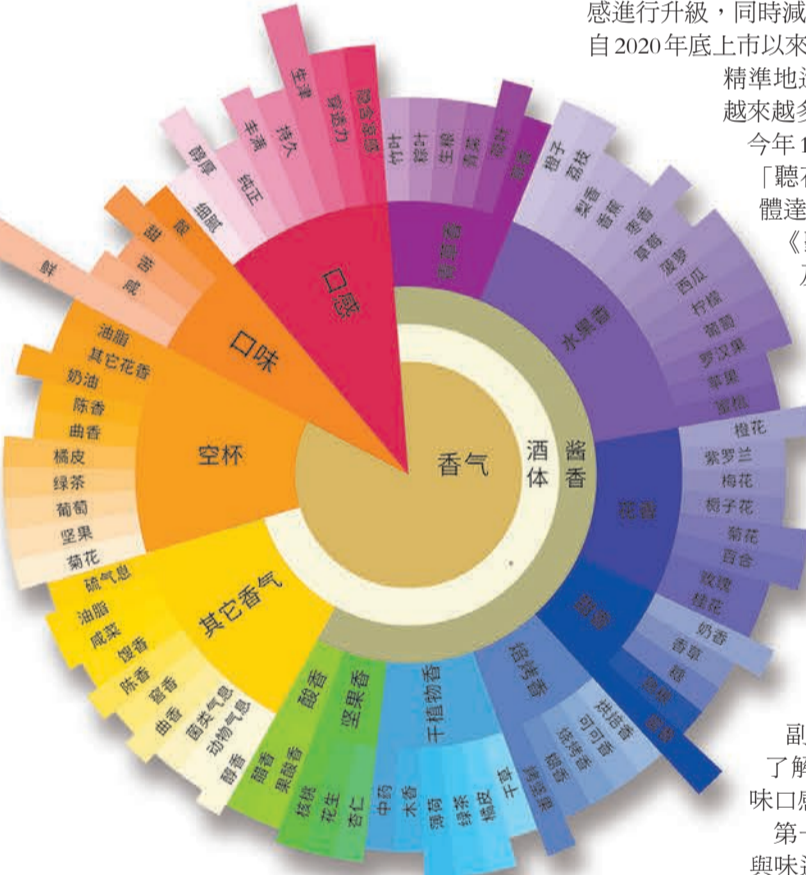
第一個內控指標，是酒的「香氣與味道」。聽花酒比再釀造前的醬香老酒，增加了29種細分香氣，對41種細分風味進行了優化提升，

鮮味提升到3級以上。在第二個內控指標「口感」

上，增加了生津、隱含涼感、穿透力3個口感維度。第三個內控指標是「綜合風味」，經定向成分編輯系列工藝再釀造後的酒體，極其豐富飽滿、醇厚濃郁，能瞬間拉升風味閾值，將白酒醇香濃郁、層次豐富、細膩悠長的美感意境，提升到了新高度。並呈現出強烈的風味對比效應——聽花酒與沒有經過再釀造的醬香老酒比着喝，醬香老酒的風味口感顯得寡淡如水，出現失味、異雜味突出、偏格等現象。

現場參加聽花酒發布會的嘉賓表示，「想不到白酒可以如此好喝！聽花的口感堪稱完美，「秒殺」以往喝過的醬香老酒。」

有白酒行業專家對此評價道，傳統白酒對「醬香老酒」的風味描述是抽象的四字短語，消費者沒有明確的參照感知。聽花酒不但在酒體層面進行了「白酒味覺革命」，提出對「好喝」的要求標準，並用可感知、可量化、通俗易懂的表達方式傳遞給消費者，讓聽花「好喝」得明明白白，滿足了當今白酒消費者呈現出的更加個性化與多元化的消費觀，值得行業學習。



前所未有的健康價值：人群測試科學實證聽花酒減害增益成果

據了解，目前全球有超過20億飲酒者，中國飲酒人數超過5億。隨着社會進步，人們越來越關注酒精對身體的影響。

有專家表示，國內外很多研究表明適量飲酒可能對健康有益，但過量飲酒會對健康造成危害。造成危害的主要原因，是酒中的酒精造成機體六大方面的系統損傷，同時白酒中的雜醇類、醛類等有害物質還會加重損傷。白酒健康化是國內外酒企需要面對的重要課題，也是行業發展的趨勢。

對酒體減害增益並帶來健康化價值，是聽花酒的另一重要價值創新。

在12月6日成都舉行的第五屆生命教育與健康促進論壇暨第二屆營養運動與健康長江論壇上，青海春天副總經理劉凌霄介紹道，經過七年的積澱，聽花酒實現了中國白酒3000年來，從理論到工藝、到酒體價值的前所未有的突破，找到了白酒減害增益的「金鑰匙」：創立了「雙激活」健康釀酒理論，創建了以定向成分編輯為核心手段、以減害增益為目標的工藝體系，實現了酒體價值的全面突破。

對此，劉凌霄作了詮釋。她說，「雙激活」指在酒精激活交感神經的同時，讓酒也激活副交感神經。這樣既能讓過度興奮的交感神經恢復正常，重建身體內在平衡，又能促進細胞修復，減輕酒精傷害。「定向成分編輯」工藝體系，至少要經過109道工序，其中至少35次濃縮，對白酒進行再釀造。這套工藝體系的核心技術包括：將傳統工藝釀造的醇熟老酒作為主要原料，用篩選的定向菌株特製香曲，進行二次發酵，讓酒體產生更加豐富的風味和

有益功能成分，同時將白酒大熱燥烈的酒性制化到溫涼適中；運用超濃納濾、精餾濃縮等技術對酒體進行定向切分與重組，從而精準減少易造成上頭、口乾、宿醉等不適的有害成分，定向富集促進酒精代謝清除、能激活副交感神經的有益成分。

「我們還參考食品 and 生命科學領域的研究方法，設計了科學的人群測試和動物試驗，用客觀指標進行驗證。」劉凌霄稱。

據了解，聽花酒已經在11個領域對「雙激活」減害增益成果進行了探索。包括對自願飲酒者血清NO和心腦血管的作用，NO和性激素水平對性功能的影響，對免疫因子、細胞因子與肝細胞再生、抗炎、抗腫瘤作用的關係，對酒精導致端粒縮短的解決方案，對自願飲酒者的輕中度高血壓人群血壓的影響，對自願飲酒的絕經期女性激素水平與自主神經功能的影響等。試驗證明，聽花酒不僅能夠系統減少酒精傷害，適量飲用還能提升身體機能。

專家稱，這些成果不僅代表中國白酒釀造的頂尖水平，聽花酒對白酒創新的認知及工藝方法也可以被借鑒應用於其他種類蒸餾酒的提升。

2022年12月8日，世界知識產權組織國際局公布了聽花酒的一項專利申請，引起強烈反響。其名稱為《酒精和涼味劑的組合物在調節性功能、保護心腦血管系統、促進肝細胞再生、抗腫瘤、提高免疫及睡眠質量上的用途》，數百家國際媒體對此進行了報道。



亞利耶·瓦謝爾
2013年「諾貝爾化學獎」獲得者



斐里德·穆拉德
(1936.9.14—2023.9.4)
1998年「諾貝爾生理學或醫學獎」獲得者



阿夫拉姆·赫什科
2004年「諾貝爾化學獎」獲得者

持續提升產品價值 造福天下飲者 匯集全球頂級智慧

據了解，為了保障產品價值的持續提升，聽花酒已經構建了多個產品研發測試平台，包括細胞和生物功能高通量篩選平台、動物機制研究與代謝測試平台、人體功能測試平台、分子生物學與組學平台、風味與功能組分分析平台、風味感官分析平台與智能感官分析系統。

聽花酒還與國內外科研機構、頂級學府、專家，展開了多領域合作研究。陸續和四川大學、四川輕化工大學、四川省中醫藥科學院、宜賓學院等機構學府開展產品科研合作；支持劍橋大學建立MAA數字實驗室，與英國保護瀕臨消失的世界基金會 共同建立「酒精飲料比較研究院」。

基於價值吸引和使命相契，目前已有三位諾貝爾獎獲得者出任聽花酒首席科學家，分別為1998年諾貝爾生理學或醫學獎獲得者斐里德·穆拉德、2004年諾貝爾化學獎得主阿夫拉姆·赫什科和2013年諾貝爾化學獎獲得者亞利耶·瓦謝爾。據悉，這些生命科學領域的巨擘，會帶領聽花酒團隊深入研究白酒成分對人體感知的影響，進而優化以「雙激活」釀酒理論為指導的工藝體系，強化聽花酒在追求風味口感升級和酒體減害增益進程中的成果，從而造福全球飲者。相關的國際化研究項目，有望在明年完成並發布。

在「聽花酒體定型發布會」上，青海春天董事長、聽花酒總設計師張雪峰介紹，聽花酒的誕生，源自一個神奇的夢想，而能將夢想照進現實的便是科學。「聽花酒將在釀酒科學、生命科學、神經醫學、生物科學、計算化學等領域，聯合全球頂級智慧和優秀人才，去系統地完善基礎理論和優化工藝技術，從而更好地優化酒與人的相互關係。」

「恭喜天下飲者，即將得到這款最好喝真健康的美酒。」張雪峰擲地有聲地說。

