



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107446767 A

(43)申请公布日 2017.12.08

(21)申请号 201710942210.6

(22)申请日 2017.10.11

(71)申请人 柳州市茶霖酒业科技有限责任公司

地址 545026 广西壮族自治区柳州市高新
一路北一巷A栋6楼

(72)发明人 贺东林 孙爱钧 贺金良 高柳川

(74)专利代理机构 北京中恒高博知识产权代理
有限公司 11249

代理人 高玉滨

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 36/896(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

A61K 31/353(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种果味茶酒

(57)摘要

本发明公开了一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶9-21份,白酒25-55份,白砂糖14-21份,苹果果肉3-5份,果糖2-8份,酵母1-3份,芦荟1-5份,茶多酚5-10份,橙子果肉4-10份,纯净水80-100份。本发明所公开的茶酒,原料配方合理,不需要采用粮食作为原材料,能够最大限度的保护绿茶的营养成分,不破坏茶多酚、氨基酸、维生素等多种营养成分。保证茶酒的口感纯正,营养丰富。

1. 一种果味茶酒,其特征在于:包括下列重量份的原料:绿茶9-21份,白酒25-55份,白砂糖14-21份,苹果果肉3-5份,果糖2-8份,酵母1-3份,芦荟1-5份,茶多酚5-10份,橙子果肉4-10份,纯净水80-100份。

2. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述茶多酚为7份。

3. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述绿茶为15份。

4. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述白酒为40份。

5. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述所述白砂糖为17份。

6. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述苹果果肉为4份。

7. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述果糖为6份。

8. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述酵母为2份。

9. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:所述芦荟为3份。

10. 根据权利要求1所述的一种果味茶酒,其特征在于:,所述橙子果肉为6份,所述纯净水为90份。

一种果味茶酒

技术领域

[0001] 本发明涉及酒精饮料技术领域,特别涉及一种果味茶酒。

背景技术

[0002] 茶酒,兼具酒的醇厚茶的芬芳,其含有丰富的有益物质,如茶多酚、氨基酸等元素,其含有的茶多酚含量更是平时喝茶的几十倍甚至近百倍。茶多酚能有效地降低血脂浓度,又能对人体的糖代谢具有调节作用;而氨基酸,可调节免疫球蛋白的量活性,间接实现提高人体综合免疫能力等等

[0003] 当今社会,生活节奏加快、生活压力变大,致使许多人文章来源于佳酿网都处在身体和精神上的双重压力之下,造成了身体处在亚健康的状态。所谓身体是革命的本钱,唯有健康的体魄方可谈及修齐治平,既然不可避免的需要交际饮酒,鉴于茶酒的诸般益处,茶酒作为一种健康饮品越来越受到消费者的喜爱。

[0004] 但是,现有的茶酒大多采用绿茶萃取液与制酒原料经混合发酵,经蒸馏制成,这种茶酒需要采用粮食作为生产原料,而且在生产过程中会破坏绿茶中的营养成分,进而影响茶酒的口感与保健品质。

发明内容

[0005] 为解决现有技术中存在的问题,本发明提供了一种果味茶酒。

[0006] 本发明的目的通过以下技术方案来具体实现:

[0007] 一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶9-21份,白酒25-55份,白砂糖14-21份,苹果果肉3-5份,果糖2-8份,酵母1-3份,芦荟1-5份,茶多酚5-10份,橙子果肉4-10份,纯净水80-100份。

[0008] 进一步的,所述茶多酚为7份。

[0009] 进一步的,所述绿茶为15份。

[0010] 进一步的,所述白酒为40份。

[0011] 进一步的,所述所述白砂糖为17份。

[0012] 进一步的,所述苹果果肉为4份。

[0013] 进一步的,所述果糖为6份。

[0014] 进一步的,所述酵母为2份。

[0015] 进一步的,所述芦荟为3份。

[0016] 进一步的,所述橙子果肉为6份,所述纯净水为90份。

[0017] 本发明所公开的茶酒,原料配方合理,不需要采用粮食作为原材料,能够最大限度的保护绿茶的营养成分,不破坏茶多酚、氨基酸、维生素等多种营养成分。保证茶酒的口感纯正,营养丰富。

具体实施方式

[0018] 下面结合具体实施例对本发明具体实施方式进行详细说明。

[0019] 实施例1:

[0020] 一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶10份,白酒30份,白砂糖15份,苹果果肉3份,果糖2份,酵母1份,芦荟1份,茶多酚5份,橙子果肉4份,纯净水80份。

[0021] 下面介绍本发明所公开的茶酒的制备方法:

[0022] 首先将绿茶洗净后放入纯净水中,浸泡2-5天,加热至80℃,持续时间为20min,将绿茶滤出,获得绿茶萃取液,将绿茶萃取液放置在零下20-35摄氏度的环境中静置2-3h,在常温下融化,并放入白糖、果糖与酵母,文火加热至25摄氏度,保温火花40-60分钟,制得酵母茶汤,将苹果果肉、芦荟、茶多酚、橙子果肉放入纱布袋中,将纱布袋放入酵母茶汤中,在20摄氏度环境下发酵20天,将纱布袋取出,并将原酒进行澄清过滤,埋入地下深50cm处,用泥土盖实,3-6个月后取出制得。

[0023] 实施例2:

[0024] 一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶20份,白酒50份,白砂糖20份,苹果果肉5份,果糖8份,酵母3份,芦荟5份,茶多酚10份,橙子果肉10份,纯净水100份。

[0025] 下面介绍本发明所公开的茶酒的制备方法:

[0026] 首先将绿茶洗净后放入纯净水中,浸泡2-5天,加热至80℃,持续时间为20min,将绿茶滤出,获得绿茶萃取液,将绿茶萃取液放置在零下20-35摄氏度的环境中静置2-3h,在常温下融化,并放入白糖、果糖与酵母,文火加热至25摄氏度,保温火花40-60分钟,制得酵母茶汤,将苹果果肉、芦荟、茶多酚、橙子果肉放入纱布袋中,将纱布袋放入酵母茶汤中,在20摄氏度环境下发酵20天,将纱布袋取出,并将原酒进行澄清过滤,埋入地下深50cm处,用泥土盖实,3-6个月后取出制得。

[0027] 实施例3:

[0028] 一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶15份,白酒40份,白砂糖18份,苹果果肉4份,果糖5份,酵母2份,芦荟3份,茶多酚7份,橙子果肉6份,纯净水90份。

[0029] 下面介绍本发明所公开的茶酒的制备方法:

[0030] 首先将绿茶洗净后放入纯净水中,浸泡2-5天,加热至80℃,持续时间为20min,将绿茶滤出,获得绿茶萃取液,将绿茶萃取液放置在零下20-35摄氏度的环境中静置2-3h,在常温下融化,并放入白糖、果糖与酵母,文火加热至25摄氏度,保温火花40-60分钟,制得酵母茶汤,将苹果果肉、芦荟、茶多酚、橙子果肉放入纱布袋中,将纱布袋放入酵母茶汤中,在20摄氏度环境下发酵20天,将纱布袋取出,并将原酒进行澄清过滤,埋入地下深50cm处,用泥土盖实,3-6个月后取出制得。

[0031] 实施例4:

[0032] 一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶11份,白酒33份,白砂糖16份,苹果果肉4份,果糖3份,酵母2份,芦荟4份,茶多酚6份,橙子果肉5份,纯净水85份。

[0033] 下面介绍本发明所公开的茶酒的制备方法:

[0034] 首先将绿茶洗净后放入纯净水中,浸泡2-5天,加热至80℃,持续时间为20min,将绿茶滤出,获得绿茶萃取液,将绿茶萃取液放置在零下20-35摄氏度的环境中静置2-3h,在常温下融化,并放入白糖、果糖与酵母,文火加热至25摄氏度,保温火花40-60分钟,制得酵母茶汤,将苹果果肉、芦荟、茶多酚、橙子果肉放入纱布袋中,将纱布袋放入酵母茶汤中,在

20摄氏度环境下发酵20天,将纱布袋取出,并将原酒进行澄清过滤,埋入地下深50cm处,用泥土盖实,3-6个月后取出制得。

[0035] 实施例5:一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶12份,白酒35份,白砂糖17份,苹果果肉4份,果糖6份,酵母2份,芦荟4份,茶多酚8份,橙子果肉9份,纯净水95份。

[0036] 实施例6:一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶13份,白酒35份,白砂糖17份,苹果果肉3份,果糖6份,酵母2份,芦荟4份,茶多酚9份,橙子果肉9份,纯净水88份。

[0037] 实施例7:一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶12份,白酒32份,白砂糖17份,苹果果肉3份,果糖6份,酵母2份,芦荟4份,茶多酚5份,橙子果肉4份,纯净水80份。

[0038] 实施例8:

[0039] 一种果味茶酒,包括下列重量份的原料:绿茶11份,白酒48份,白砂糖16份,苹果果肉3份,果糖4份,酵母3份,芦荟5份,茶多酚6份,橙子果肉5份,纯净水100份。

[0040] 与现有技术比较,本发明由于采用了上述技术方案,将传统的沏茶工艺与果酒制

[0041] 备方法有机的结合起来,以水煮方式浸提绿茶中的有效成分,因此不仅可充分提取绿茶中的茶多酚、氨基酸、维生素等有效成分,而且能使难溶于有机溶剂的维生素、氨基酸以兼性离子或偶极离子的形式存在茶汤中、利于人体吸收;既提高了茶酒的营养价值、又能保证茶酒保留茶汤的自然风味。营养更加丰富,而且还可产生醇香和蜂蜜的芳香。由于本发明茶酒未经高温蒸馏处理,因此绿茶中的营养成分不会遭到破坏。

[0042] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,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。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。