



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106916697 A

(43)申请公布日 2017.07.04

(21)申请号 201710350386.2

(22)申请日 2017.05.18

(71)申请人 福安市科茗农业发展有限公司

地址 355000 福建省宁德市福安市阳头广场北路127号广益街1号1单元五楼

(72)发明人 郑国华 郭锦梅 郑生金 郑光雄

(74)专利代理机构 福州市博深专利事务所(普通合伙) 35214

代理人 林志峥

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种糯米茶酒的制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种糯米茶酒的制备方法,包括以下步骤:用热水浸泡冰冻茶叶制得第一茶叶液;将干糯米进行冲洗,冲洗后的糯米浸泡于第一茶叶液直至糯米的颜色呈淡黄绿;将浸泡后的糯米蒸熟得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温;将酒曲碾成粉末与冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入发酵容器中,再盖上纱布进行发酵直至出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为干糯米质量的1.8~2.2%;用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶制得第二茶叶液,将第二茶叶液兑入发酵容器的糯米饭中进行再发酵,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水。本发明制得的糯米茶酒具有茶叶香气浓郁且茶多酚含量高的特点。

1. 一种糯米茶酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤1:用温度为95℃以上的水浸泡冰冻茶叶,连续浸泡2~3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中冰冻茶叶是以小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得的冰冻茶叶;

步骤2:将干糯米进行冲洗,冲洗后的糯米浸泡于步骤1所得第一茶叶液中,直至糯米的颜色呈淡黄绿;

步骤3:将步骤2浸泡后的糯米蒸熟得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温;

步骤4:将酒曲碾成粉末与步骤3冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入发酵容器中,再盖上纱布进行发酵直至出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%;

步骤5:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液兑入步骤4发酵容器的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为18~22℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水。

2. 根据权利要求1所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,步骤1中,每次浸泡的时间控制在2.5~3.5min,所述热水与所述冰冻茶叶的质量比为18~22:1。

3. 根据权利要求1所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,步骤3的具体操作为:将步骤2浸泡后的糯米装入木质蒸桶至木质蒸桶容积的十分之一,进行蒸煮直至木质蒸桶内的糯米出现蒸汽,再往木质蒸桶内继续添加浸泡后的糯米直至装满整个木质蒸桶,继续蒸煮1.5~2.5h得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温。

4. 根据权利要求1所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,步骤4的具体操作为:将酒曲碾成粉末与步骤3冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入发酵容器中,在装入发酵容器中的糯米饭上挖个凹槽,再盖上纱布进行发酵直至凹槽内出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%。

5. 根据权利要求1所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,步骤5中,每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20~40:1,兑入发酵容器中的第二茶叶液与步骤2中干糯米的质量比为1.5~1.6:1。

6. 根据权利要求1所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,所述发酵容器为陶瓷缸。

7. 根据权利要求1所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,步骤1与步骤5中的冰冻茶叶包括冰冻乌龙茶、冰冻白茶、冰冻红茶或冰冻绿茶中的任意一种。

8. 根据权利要求5所述的糯米茶酒的制备方法,其特征在于,步骤1与步骤5中的冰冻茶叶为冰冻乌龙茶,所述冰冻乌龙茶的制备方法包括:选取高香乌龙茶品种的小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得所述冰冻乌龙茶。

9. 一种糯米茶酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤a:选取高香乌龙茶品种的小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得冰冻乌龙茶;

步骤b:用温度为95℃以上的水浸泡步骤a的冰冻乌龙茶,连续浸泡2~3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中每次浸泡的时间控制在2.5~3.5min,每次浸泡所用的热水与所述冰冻乌龙茶的质量比为18~22:1;

步骤c:将干糯米进行冲洗,冲洗后的糯米浸泡于步骤b所得第一茶叶液中,直至糯米的颜色呈淡黄绿;

步骤d:将步骤c浸泡后的糯米装入木质蒸桶至木质蒸桶容积的十分之一,进行蒸煮直至木质蒸桶内的糯米出现蒸汽,再往木质蒸桶内继续添加浸泡后的糯米直至装满整个木质蒸桶,继续蒸煮1.5~2.5h得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温;

步骤e:将酒曲碾成粉末与步骤d冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入陶瓷缸中,在装入陶瓷缸中的糯米饭上挖个凹槽,再盖上纱布进行发酵直至凹槽内出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%;

步骤f:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液按步骤c中干糯米质量的1.5~1.6倍兑入步骤e陶瓷缸的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为18~22℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水,其中每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20~40:1。

一种糯米茶酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别涉及一种糯米茶酒的制备方法。

背景技术

[0002] 我国是世界上最早酿酒的国家之一,同时也是茶叶生产大国。传统米酒的制备方法包括以下步骤:

[0003] (1) 原料浸泡:适合酿酒糯米,生水浸泡6-8小时;

[0004] (2) 蒸煮:蒸器一次性加满浸泡过的糯米蒸煮3-4小时即可;

[0005] (3) 加曲发酵:蒸熟的糯米摊凉或淋湿至常温,加酒曲,一般比例为100:3,与蒸熟的糯米进行搅拌。搅拌倒入洗净的大陶瓷缸,常温发酵至出酒酿液;

[0006] (4) 加生水、再发酵:按水与糯米1.8-2.0:1兑入缸内。继续发酵至糯米成酒糟,依室温而定一般需要7-15天的时间;

[0007] (5) 提取酒水:提取酒水,压榨酒糟,得到的酒水,装入酒坛。

[0008] 由于传统米酒的制备是将糯米等原料用生水发酵,水、曲的比例高,又受天气气候的影响,温度不稳定,所制得的成品酒多略带酸味或酒味淡薄无厚度,风味单一、香气不足,且较难保存,未加热饮用易发生急性肠胃炎。

[0009] 现代科学研究证实,茶叶含有与人体健康密切相关的生化成份,茶叶不仅具有提神清心、清热解暑、消食化痰、去腻减肥、清心除烦、解毒醒酒、生津止渴、降火明目、止痢除湿等药理作用,还对多种现代疾病如辐射病、心脑血管病、癌症等有一定的药理功效。可见,茶叶药理功效之多,作用之广,是其他饮料无可替代的。茶的药效与米酒的风味结合,所得茶酒的营养价值和风味得到了进一步的提高,成为一种老少皆宜的饮料产品,日益受到人们的青睐。

[0010] 近几年来茶酒生产工艺主要包括以下两种:一是采用茶叶浸出液做发酵培养基进行液态发酵后蒸馏而成;二是直接用酒精浸泡、勾兑而成。这两种方法均会产生茶与酒的融和性不好,没有将茶与酒充分结合在一起,易产生分层、沉淀等情况,色泽不均匀,现有的茶酒虽然具有一定的茶香,但茶香较淡且单一,且茶叶中具有药理功效的成分如茶多酚、咖啡碱、脂多糖等含量低。

发明内容

[0011] 本发明的目的在于克服了上述缺陷,提供一种茶叶香气更浓郁且茶多酚含量高的糯米茶酒的制备方法。

[0012] 为了解决上述技术问题,本发明采用的技术方案为:

[0013] 本发明提供了一种糯米茶酒的制备方法,包括以下步骤:

[0014] 步骤1:用温度为95℃以上的热水浸泡冰冻茶叶,连续浸泡2~3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中冰冻茶叶是以小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得的冰冻茶叶,其中,晒青减重7~

8wt%，摇青次数为5次，摇青是采用后期采取青叶稍薄摊发酵工艺，杀青温度为320℃，杀青减重60wt%，包揉与再包揉的方式为回潮冷包揉，毛火温度为90~110℃，冷包揉后低温速冻；

[0015] 步骤2:将干糯米进行冲洗，冲洗后的糯米浸泡于步骤1所得第一茶叶液中，直至糯米的颜色呈淡黄绿；

[0016] 步骤3:将步骤2浸泡后的糯米蒸熟得糯米饭，将糯米饭摊开冷却至室温；

[0017] 步骤4:将酒曲碾成粉末与步骤3冷却后的糯米饭搅拌均匀，然后装入发酵容器中，再盖上纱布进行发酵直至出现酒酿液，控制发酵室的温度为18℃左右以控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃，所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%；

[0018] 步骤5:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液，连续冲泡7~10次，并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液，将第二茶叶液兑入步骤4发酵容器的糯米饭中进行再发酵，控制再发酵的温度为18~22℃，直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上，提取酒水。

[0019] 本发明还提供了一种糯米茶酒的制备方法，包括以下步骤：

[0020] 步骤a:选取高香乌龙茶品种的小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料，经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得冰冻乌龙茶，其中，晒青减重7~8wt%，摇青次数为5次，摇青是采用后期采取青叶稍薄摊发酵工艺，杀青温度为320℃，杀青减重60wt%，包揉与再包揉的方式为回潮冷包揉，毛火温度为90~110℃，冷包揉后低温速冻；

[0021] 步骤b:用温度为95℃以上的热水浸泡步骤a的冰冻乌龙茶，连续浸泡2~3次，将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液，其中每次浸泡的时间控制在2.5~3.5min，每次浸泡所用的热水与所述冰冻乌龙茶的质量比为18~22:1；

[0022] 步骤c:将干糯米进行冲洗，冲洗后的糯米浸泡于步骤b所得第一茶叶液中，直至糯米的颜色呈淡黄绿；

[0023] 步骤d:将步骤c浸泡后的糯米装入木质蒸桶至木质蒸桶容积的十分之一，进行蒸煮直至木质蒸桶内的糯米出现蒸汽，再往木质蒸桶内继续添加浸泡后的糯米直至装满整个木质蒸桶，继续蒸煮1.5~2.5h得糯米饭，将糯米饭摊开冷却至室温；

[0024] 步骤e:将酒曲碾成粉末与步骤d冷却后的糯米饭搅拌均匀，然后装入陶瓷缸中，在装入陶瓷缸中的糯米饭上挖个凹槽，再盖上纱布进行发酵直至凹槽内出现酒酿液，控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃，所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%；

[0025] 步骤f:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液，连续冲泡7~10次，并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液，将第二茶叶液按步骤c中干糯米质量的1.5~1.6倍兑入步骤e陶瓷缸的糯米饭中进行再发酵，控制再发酵的温度为18~22℃，直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上，提取酒水，其中每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20~40:1。

[0026] 本发明的有益效果在于：(1)通过选用冰冻茶叶作为糯米茶酒的原料之一，相对其他干茶叶而言，由于冰冻茶叶的制备过程未干燥直接速冻，冰冻茶叶保留着大部分低沸点的香气物质，同时，茶多酚等营养成分损耗远远低于普通干制茶叶，因此制得的糯米茶酒的茶叶滋味醇厚、香气更浓郁持久，鲜爽度高，茶多酚等有效物质含量更高；(2)同时，先用冰冻茶叶浸泡的茶叶液浸泡糯米，然后后期再加入冰冻茶叶冲泡出的茶叶液进行发酵，使得茶与酒充分融合，也使得糯米茶酒的茶香更浓郁；(3)与传统糯米酒直接采用生水发酵相比，本发明的茶酒采用的是烧沸的纯净水冲泡的茶叶液来进行后期发酵，可以大大降低成

品茶酒中的微生物,所制得的茶酒无需加热可直接饮用,并延长了保质期。

具体实施方式

[0027] 为详细说明本发明的技术内容、构造特征、所实现目的及效果,以下结合实施方式详予说明。

[0028] 本发明最关键的构思在于:以冰冻茶叶为原料浸泡的茶叶液将糯米泡软,同时加入以冰冻茶叶为原料冲泡的茶叶液进行发酵从而制出具有茶叶香气更浓郁且茶多酚含量高的糯米茶酒。

[0029] 本发明提供了一种糯米茶酒的制备方法,包括以下步骤:

[0030] 步骤1:用温度为95℃以上的水浸泡冰冻茶叶,连续浸泡2~3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中冰冻茶叶是以小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得的冰冻茶叶,其中,晒青减重7~8wt%,摇青次数为5次,摇青是采用后期采取青叶稍薄摊发酵工艺,杀青温度为320℃,杀青减重60wt%,包揉与再包揉的方式为回潮冷包揉,毛火温度为90~110℃,冷包揉后低温速冻;

[0031] 步骤2:将干糯米进行冲洗,冲洗后的糯米浸泡于步骤1所得第一茶叶液中,直至糯米的颜色呈淡黄绿;

[0032] 步骤3:将步骤2浸泡后的糯米蒸熟得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温;

[0033] 步骤4:将酒曲碾成粉末与步骤3冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入发酵容器中,再盖上纱布进行发酵直至出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%;

[0034] 步骤5:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液兑入步骤4发酵容器的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为18~22℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水。

[0035] 从上述描述可知,本发明的有益效果在于:(1)通过选用冰冻茶叶作为糯米茶酒的原料之一,相对其他干茶叶而言,由于冰冻茶叶的制备过程未干燥直接速冻,冰冻茶叶保留着大部分低沸点的香气物质,同时,茶多酚等营养成分损耗远远低于普通干制茶叶,因此制得的糯米茶酒的茶叶滋味醇厚、香气更浓郁持久,鲜爽度高,茶多酚等有效物质含量更高;(2)同时,先用冰冻茶叶浸泡的茶叶液浸泡糯米,然后后期再加入冰冻茶叶冲泡出的茶叶液进行发酵,使得茶与酒充分融合,也使得糯米茶酒的茶香更浓郁;(3)与传统糯米酒直接采用生水发酵相比,本发明的茶酒采用的是烧沸的纯净水冲泡的茶叶液来进行后期发酵,可以大大降低成品茶酒中的微生物,所制得的茶酒无需加热可直接饮用,并延长了保质期。

[0036] 进一步的,步骤1中,每次浸泡的时间控制在2.5~3.5min,所述热水与所述冰冻茶叶的质量比为18~22:1。

[0037] 由上述描述可知,通过控制热水浸泡冰冻茶叶的时间及热水与冰冻茶叶的液料比在上述范围,使得得到的第一茶叶液为高浓度茶叶液,使得用糯米浸泡后的糯米具有更加浓厚的茶香。

[0038] 进一步的,步骤3的具体操作为:将步骤2浸泡后的糯米装入木质蒸桶至木质蒸桶容积的十分之一,进行蒸煮直至木质蒸桶内的糯米出现蒸汽,再往木质蒸桶内继续添加浸

泡后的糯米直至装满整个木质蒸桶,继续蒸煮1.5~2.5h得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温。

[0039] 由上述描述可知,由于糯米饭是制备好酒的关键原料,用木头材质的蒸桶,递增糯米法蒸煮,此法蒸煮糯米得到的糯米饭熟度均匀,粒粒蒸透,发酵利用率高,可有效避免存在米饭部分未熟或熟度不一的现象,为后期发酵提供了优质原料。

[0040] 进一步的,步骤4的具体操作为:将酒曲碾成粉末与步骤3冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入发酵容器中,在装入发酵容器中的糯米饭上挖个凹槽,再盖上纱布进行发酵直至凹槽内出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%。

[0041] 由上述描述可知,通过在糯米饭上挖个凹槽(可视酿液凹槽),给酵母菌提供更充足的氧气以促进发酵,同时方便制作人员直接看出是否出现了酒酿液。

[0042] 进一步的,步骤5中,每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20~40:1,兑入发酵容器中的第二茶叶液与步骤2中干糯米的质量比为1.5~1.6:1。

[0043] 由上述描述可知,通过控制第二茶叶液与干糯米的质量比,使得糯米茶酒既能较好地具有茶香、茶多酚等有效成分及糯米酒本身的风味,同时也提高糯米茶酒的收率。

[0044] 进一步的,所述发酵容器为陶瓷缸。

[0045] 由上述描述可知,采用陶瓷缸作为发酵容器,相对其他容器而言,其储酒具有氧化、吸附和催化作用,使原酒中的部分醇、醛、类成分氧化成酸,增加了米酒的呈香型物质,协调酒的口感,另一方面,由于杂质被吸附,使酒水更纯净。

[0046] 进一步的,步骤1与步骤5中的冰冻茶叶包括冰冻乌龙茶、冰冻白茶、冰冻红茶或冰冻绿茶中的任意一种。

[0047] 由上述描述可知,冰冻茶叶可以是上述的不同茶叶类型,使得消费者可有更多的选择,满足不同的需求。

[0048] 进一步的,步骤1与步骤5中的冰冻茶叶为冰冻乌龙茶,所述冰冻乌龙茶的制备方法包括:选取高香乌龙茶品种的小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得所述冰冻乌龙茶。

[0049] 由上述描述可知,采用高香型乌龙茶品种(如人工杂交品种金牡丹)作为原料,使制得的糯米茶酒在品质上既保留了传统乌龙茶的特色,又具有浓郁高爽的花果香。

[0050] 本发明还提供一种糯米茶酒的制备方法,包括以下步骤:

[0051] 步骤a:选取高香乌龙茶品种的小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得冰冻乌龙茶,其中,晒青减重7~8wt%,摇青次数为5次,摇青是采用后期采取青叶稍薄摊发酵工艺,杀青温度为320℃,杀青减重60wt%,包揉与再包揉的方式为回潮冷包揉,毛火温度为90~110℃,冷包揉后低温速冻;

[0052] 步骤b:用温度为95℃以上的热水浸泡步骤a的冰冻乌龙茶,连续浸泡2~3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中每次浸泡的时间控制在2.5~3.5min,每次浸泡所用的热水与所述冰冻乌龙茶的质量比为18~22:1;

[0053] 步骤c:将干糯米进行冲洗,冲洗后的糯米浸泡于步骤b所得第一茶叶液中,直至糯米的颜色呈淡黄绿;

[0054] 步骤d:将步骤c浸泡后的糯米装入木质蒸桶至木质蒸桶容积的十分之一,进行蒸

煮直至木质蒸桶内的糯米出现蒸汽,再往木质蒸桶内继续添加浸泡后的糯米直至装满整个木质蒸桶,继续蒸煮1.5~2.5h得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温,其中木质蒸桶的直径为60~70cm,高度为70~80cm;

[0055] 步骤e:将酒曲碾成粉末与步骤d冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入陶瓷缸中,在装入陶瓷缸中的糯米饭上挖个凹槽,再盖上纱布进行发酵直至凹槽内出现酒酿液,控制发酵时糯米饭的温度为18~22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8~2.2%;

[0056] 步骤f:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液按步骤c中干糯米质量的1.5~1.6倍兑入步骤e陶瓷缸的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为18~22℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水,其中每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20~40:1。

[0057] 从上述描述可知,本发明的有益效果在于:(1)通过选用高香乌龙茶品种冰冻茶叶作为糯米茶酒的原料之一,相对其他干茶叶而言,由于冰冻茶叶的制备过程未干燥直接速冻或冷冻干燥,冰冻茶叶保留着大部分低沸点的香气物质,同时,茶多酚等营养成分损耗远远低于普通干制茶叶,因此制得的糯米茶酒的茶叶滋味醇厚、香气更浓郁持久,鲜爽度高,茶多酚等有效物质含量更高;(2)同时,先用冰冻茶叶浸泡的茶叶液浸泡糯米,然后后期再加入冰冻茶叶冲泡出的茶叶液进行发酵,使得茶与酒充分融合,也使得糯米茶酒的茶香更浓郁;(3)与传统糯米酒直接采用生水发酵相比,本发明的茶酒采用的是烧沸的纯净水冲泡的茶叶液来进行后期发酵,可以大大降低成品茶酒中的微生物,所制得的茶酒无需加热可直接饮用,并延长了保质期;(4)本发明采用高香型乌龙茶品种(如人工杂交品种金牡丹)作为原料,使制得的糯米茶酒在品质上既保留了传统乌龙茶的特色,又具有浓郁高爽的花果香,使得制得的糯米茶酒香味更浓厚。

[0058] 实施例1

[0059] 一种糯米茶酒的制备方法,包括以下步骤:

[0060] 步骤a:选取高香乌龙茶品种(金牡丹)的小至中开面的对夹2、3叶嫩梢为原料,经过晒青、摇青、杀青、包揉、毛火、再包揉、解块及速冻步骤制得冰冻乌龙茶,其中,晒青减重7~8wt%,摇青次数为5次,摇青是采用后期采取青叶稍薄摊发酵工艺,杀青温度为320℃,杀青减重60wt%,包揉与再包揉的方式为回潮冷包揉,毛火温度为90~110℃,冷包揉后低温速冻,制得的冰冻乌龙茶(金牡丹)的品质见表1;

[0061] 步骤b:用刚煮沸的水浸泡步骤a的冰冻乌龙茶,连续浸泡2次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中每次浸泡的时间控制在2.5min,每次浸泡所用的热水与所述冰冻乌龙茶的质量比为18:1;

[0062] 步骤c:将干糯米进行冲洗,冲洗后的糯米浸泡于步骤b所得第一茶叶液中,直至糯米的颜色呈淡黄绿(大约浸泡8~10h);

[0063] 步骤d:将步骤c浸泡后的糯米装入木质蒸桶至木质蒸桶容积的十分之一,进行蒸煮直至木质蒸桶内的糯米出现蒸汽,再往木质蒸桶内继续添加浸泡后的糯米直至装满整个木质蒸桶,继续蒸煮1.5~2.5h得糯米饭,将糯米饭摊开冷却至室温;

[0064] 步骤e:将酒曲碾成粉末与步骤e冷却后的糯米饭搅拌均匀,然后装入陶瓷缸中,在装入陶瓷缸中的糯米饭上挖个凹槽,再盖上纱布进行发酵直至凹槽内出现酒酿液(一般约5~6天),控制发酵的温度为18℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的1.8%;

[0065] 步骤f:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液按步骤c中干糯米质量的1.5倍兑入步骤e陶瓷缸的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为18℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上(一般需7~10天),提取酒水,其中每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为40:1。

[0066] 酒水按以下方法进行提取,当酒糟出现上浮于酒水上时,提取酒水,压榨酒糟,得到的酒水,经反复2次以上沉淀过滤后不带酒糟和酒曲粉末,酒水清澈明亮即可装入酒碓坛。

[0067] 对所制得酒水进行感官评价及茶多酚测定,茶多酚测定采用酒石酸亚铁比色法,评价结果见表2。

[0068] 实施例2

[0069] 本实施例与实施例1的方法相同,不同之处在于,

[0070] 步骤b:用刚煮沸的水浸泡步骤a的冰冻乌龙茶,连续浸泡3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中每次浸泡的时间控制在3.5min,每次浸泡所用的热水与所述冰冻乌龙茶的质量比为22:1;

[0071] 步骤e中控制发酵的温度为22℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的2.2%;

[0072] 步骤f:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液按步骤c中干糯米质量的1.6倍兑入步骤e陶瓷缸的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为22℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水,其中每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20:1。

[0073] 对所制得酒水进行感官评价及茶多酚测定,茶多酚测定采用酒石酸亚铁比色法,评价结果见表2。

[0074] 实施例3

[0075] 本实施例与实施例1的方法相同,不同之处在于,

[0076] 步骤b:用刚煮沸的水浸泡步骤a的冰冻乌龙茶,连续浸泡3次,将每次的浸泡液汇集成第一茶叶液,其中每次浸泡的时间控制在3min,每次浸泡所用的热水与所述冰冻乌龙茶的质量比为20:1;

[0077] 步骤e中控制发酵的温度为20℃,所述酒曲的添加量为步骤2中干糯米质量的2.0%;

[0078] 步骤f:用烧沸的纯净水冲泡冰冻茶叶得冲泡液,连续冲泡7~10次,并将每次冲泡液汇集成第二茶叶液,将第二茶叶液按步骤c中干糯米质量的1.55倍兑入步骤4陶瓷缸的糯米饭中进行再发酵,控制再发酵的温度为20℃,直至糯米饭变成酒糟浮于酒水上,提取酒水,其中每次冲泡所用的烧沸的纯净水与所述冰冻茶叶的质量比为20:1。

[0079] 对所制得酒水进行感官评价及茶多酚测定,茶多酚测定采用酒石酸亚铁比色法,评价结果见表2。

[0080] 表1冰冻乌龙茶(金牡丹)的品质

[0081]

	外形	香气	滋味	汤色
金牡丹	条索尚紧结、枝叶连理	浓郁、高长、持久、花香显	醇厚鲜爽、汤中花果香显	蜜黄明亮

[0082] 表2酒水的茶多酚含量及感官评价

[0083]

产品	茶多酚含量	感官评语
实施例 1	1.51%	色泽均匀，滋味醇厚，鲜爽度高，茶香明显（具有浓郁高爽的花果香）且未出现分层现象
实施例 2	1.42%	
实施例 3	1.46%	

[0084] 综上所述，本发明提供的糯米茶酒的制备方法，本发明的有益效果在于：通过选用冰冻茶叶作为糯米茶酒的原料之一，相对其他干茶叶而言，由于冰冻茶叶的制备过程未干燥直接速冻或冷冻干燥，冰冻茶叶保留着大部分低沸点的香气物质，同时，茶多酚等营养成分损耗远远低于普通干制茶叶，因此制得的糯米茶酒的茶叶滋味醇厚、香气更浓郁持久，鲜爽度高，茶多酚等有效物质含量更高；同时，先用冰冻茶叶浸泡的茶叶液浸泡糯米，然后后期再加入冰冻茶叶冲泡出的茶叶液进行发酵，使得茶与酒充分融合，也使得糯米茶酒的茶香更浓郁；与传统糯米酒直接采用生水发酵相比，本发明的茶酒采用的是烧沸的纯净水冲泡的茶叶液来进行后期发酵，可以大大降低成品茶酒中的微生物，所制得的茶酒无需加热可直接饮用，并延长了保质期；本发明采用高香型乌龙茶品种（如人工杂交品种金牡丹）作为原料，使制得的糯米茶酒在品质上既保留了传统乌龙茶的特色，又具有浓郁高爽的花果香，使得制得的糯米茶酒香味更浓厚。

[0085] 以上所述仅为本发明的实施例，并非因此限制本发明的专利范围，凡是利用本发明说明书内容所作的等效结构或等效流程变换，或直接或间接运用在其他相关的技术领域，均同理包括在本发明的专利保护范围内。