



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104004634 B

(45) 授权公告日 2015.08.19

(21) 申请号 201410258105.7

(22) 申请日 2014.06.12

(73) 专利权人 卓长龙

地址 679100 云南省保山市腾冲县腾越镇山
源社区来凤小区 155 号

(72) 发明人 卓长龙

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006.01)

审查员 李国春

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

普洱金花茶酒及配制法

(57) 摘要

本发明公开了一种普洱金花茶酒及配制法，它是用普洱金花菌紧压茶作辅料，用纯粮白酒作基酒，按 1:50--200 的重量配比经精细加工配制而成，将普洱茶及金花菌的多种有益成份合为一体，无堆渥味，菌花、米酒香相得益彰，口感滑顺甘醇，且配料单一，配制时间短，并可按需调兑酒的颜色。

1. 普洱金花茶酒,是以普洱茶为辅料,加基酒配制成,其特征在于以普洱金花紧压茶作辅料,以纯粮蒸馏白酒作基酒,经破碎、热蒸除味,沸酒浸提、白酒勾兑、澄清过滤、分装而成。

2. 按权利要求 1 所述的普洱金花茶酒,其特征是辅料与基酒的重量配比为 1 :50 — 200。

3. 普洱金花茶酒的配制法,是以普洱茶为辅料加基酒配制而成,其特征是以普洱金花菌紧压茶为辅料,以纯粮蒸馏白酒作基酒,按下列工序加工制作:

(1) 将普洱金花紧压茶破碎备用;

(2) 以 100 — 103℃热蒸气蒸茶 40 — 60 分钟,晾置备用;

(3) 以 50° — 70° 的纯粮蒸馏白酒按茶酒重量比 1 :20 烧沸冲泡茶 4 — 5 道,滤取汁液混合成茶酒原液备用;

(4) 将茶酒原液和 50° — 70° 纯粮白酒按 1.5 — 9 的配比进行勾兑;

(5) 澄清过滤后分装。

普洱金花茶酒及配制法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料,具体是一种普洱金花茶酒及配制法。

背景技术

[0002] 配制酒是酒中的一大类,它是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为基酒,加入可食用的辅料或食品添加剂进行调配,混合或再加工制成。如果以可食植物的花、茎、果、根配制成的则为植物类配制酒,按加入植物的不同及制法差异,形成色、香、味、质不同的各式植物配制酒,用茶叶作为主要辅料制成的酒,就叫茶酒,它将茶叶食药两用的多种功能及酒的功能特点有机合为一体。专利号为 200410022533.6,名叫“一种普洱茶酒及制备方法”就是其中的一种,它既有普洱茶棕红匀亮、陈香的独特风味,又有白酒的香味,受到一些人的喜爱,然而也有部分人对普洱茶通有的渥堆气味难以接受;采用的主要辅料茶是普通的普洱茶,缺少专利号为 201210023701.8 “普洱金花菌紧压茶及制法”中所述的“金花”即冠突散囊菌,因此保健功能逊色不少,并且制法中须将多种辅料浸泡 6 个月以上,耗时过长,制取的酒色泽较为单一,变化不大。

发明内容

[0003] 针对上述技术中的不足,本发明的目的就是要提供一种能弃除渥堆味,保健养生功能更全面,辅料单纯,配制时间短,且酒色的深浅可以调的普洱金花茶酒及配制法。

[0004] 普洱金花茶酒是以普洱茶为辅料加基酒配制成,特征是以普洱金花菌紧压茶作辅料,以纯粮蒸馏白酒作基酒,经破碎、热蒸、除味、热酒浸提、白酒勾兑、澄清过滤、分装而成;

[0005] 该茶酒的特点是辅料与基酒的重量配比为 1:50—200;

[0006] 普洱金花茶酒的配制法是以普洱茶为辅料加基酒配制成,其特征是以普洱金花菌紧压茶为辅料,以纯粮蒸馏白酒作基酒,按下列工序加工制作:

[0007] (1) 将普洱金花菌紧压茶破碎备用;

[0008] (2) 以 100—103℃ 热汽蒸茶 40—60 分钟,晾置备用;

[0009] (3) 以 40°—70° 的纯粮白酒烧沸按茶酒重量比 1:20 冲泡茶 4—5 道,滤取汁液混合成茶酒原液备用;

[0010] (4) 将茶酒原液和 40°—70° 纯粮蒸馏白酒按 1:1.5—9 的配比进行勾兑;

[0011] (5) 澄清过滤后分装。

[0012] 本发明采用的普洱金花菌紧压茶富含大量“金花”即对人体有益的冠突散囊菌,所以制成的酒除普洱茶具有的有效成分外,还增添了“金花”所含的许多生物活性物质,大大强化了对人体的保健养生功能;经热蒸脱味,舍弃了渥堆味,新增了金花菌香,按需要勾兑可呈现由微黄、浅橙、直至黑褐色的酒颜色,且清亮味甘醇滑顺;辅料单一、制作时间短,是一种较好的茶酒及配制法。

具体实施方式

[0013] 下面给出实施例作进一步说明：

[0014] 实施例一：

[0015] 称取 2kg 普洱金花菌紧压茶将其破碎，装入纱布袋入蒸笼以 100℃ 蒸汽加热除味 60 分钟，取出摊凉，放入容器内用烧沸的 50° 纯粮蒸馏白酒 40kg 分 5 次冲泡，每次浸泡 30 分钟，分别滤取汁液，最后混合成茶酒原液，又用 60kg50° 的纯米酒和原液进行勾兑并经澄清过滤，分装入瓶即得色泽黑褐色的普洱金花茶酒成品。

[0016] 实施例二：

[0017] 称取普洱金花菌紧压茶 3kg，经过破碎装入纱布袋置入蒸笼中，以 103℃ 蒸汽加热除渥堆味 50 分钟，取出放凉，又放入容器内用煮沸的 60° 糯米酒 60kg 分 4 次冲泡，每次泡 50 分钟，分别滤取汁液，最后所有汁液混合成茶酒原液，再以 480kg60° 糯米酒和原液进行勾兑，澄清过滤后便可得到颜色淡橙红色的普洱金花茶酒，分装即可。