



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102732402 B

(45) 授权公告日 2013. 10. 02

(21) 申请号 201210206574. 5

(22) 申请日 2012. 06. 21

(73) 专利权人 许其云

地址 678700 云南省德宏傣族景颇族自治州  
陇川县同心路 34 号附 6 号

(72) 发明人 许其云

(74) 专利代理机构 昆明知道专利事务所(特殊  
普通合伙企业) 53116

代理人 姜开侠 朱智华

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

C12G 3/12(2006. 01)

审查员 崔旸

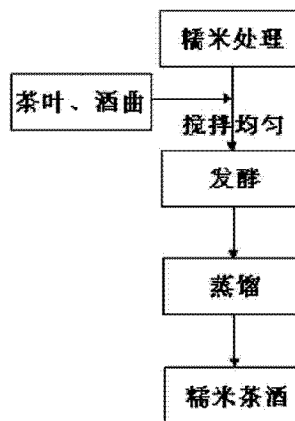
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种糯米茶酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种糯米茶酒及其制备方法,所述的茶酒是以 33 ~ 43% 优质糯米、12 ~ 22% 茶叶为原料,2 ~ 4% 酒曲为辅料,经发酵、蒸馏工艺而成。所述的方法是取优质糯米浸泡 3 ~ 8h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 2 ~ 5h 得糯米饭,取出揉散降温至 5 ~ 10℃ ;将所得糯米饭和茶叶、酒曲搅拌均匀置入发酵罐 5 ~ 20℃ 发酵 5 ~ 7d,再渗入纯净水于 15 ~ 27℃ 发酵 7 ~ 15d 得酒沼 ;取所得酒沼放入蒸煮装置加热蒸煮至沸腾,产生的蒸汽经蒸汽管进入冷凝罐冷却得到茶酒。本发明由于发酵罐采用的土瓮缸、蒸汽管材质为木或竹、冷凝罐采用的土转缸,使得茶酒既具有酒类香醇又保存了茶叶的芳香和营养成分,味香、色正且有较好的口感。



1. 一种糯米茶酒,其特征在于是以优质糯米、茶叶为原料,酒曲为辅料,糯米、茶叶、酒曲的重量比为 33:12:2、35:22:3、40:20:3 或 43:22:4,经发酵、蒸馏工艺而成;制备方法包括糯米处理、发酵、蒸馏,具体为:

A、前处理:取优质糯米浸泡 3~8h,于 90~100℃蒸煮 2~5h 得糯米饭,取出揉散降温至 5~10℃,备用;

B、发酵:将糯米饭和茶叶、酒曲搅拌均匀置入发酵罐中在 5~20℃发酵 5~7d,再渗入 30~60% 的纯净水于 15~27℃发酵 7~15d 得酒沼;

C、蒸馏:将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾,蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

2. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的糯米中还加有玉米、高粱中的一种或一种以上。

3. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的茶叶为普洱茶、红茶、绿茶中的一种或一种以上。

4. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的 A 步骤中蒸煮 1~3h 后,即糯米饭半熟时出锅,均匀喷洒糯米量 10~30% 的水,然后继续入锅蒸煮至全熟。

5. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的 B 步骤中发酵罐为土瓮陶缸或瓷缸。

6. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的 B 步骤中渗入纯净水量为发酵液的 40~50%。

7. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的 C 步骤中的蒸煮装置中为蒸屉锅。

8. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征在在于:所述的 C 步骤中蒸汽管为木管或竹管。

9. 根据权利要求 1 所述的糯米茶酒,其特征是:所述的 C 步骤中冷凝罐为土瓮缸。

## 一种糯米茶酒及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,进一步属于以粮食和茶叶酿酒技术领域,具体涉及一种既具有酒类香醇又保存了茶叶的芳香和营养成份,味香、色正、有良好口感的糯米茶酒及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 茶和酒是人们日常生活中的常用饮品,但茶和酒有很大不同,茶是一种传统的健康饮品,含有许多对人体有益的物质,如糖、蛋白质、氨基酸等;酒则是一种带有刺激性的饮品,酒中的主要成份为酒精,进入人体后能够增强血液循环,但酒的营养成分较少。一般的茶酒是以茶叶与酒精直接配制而成,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,茶香和茶叶的营养成份保持时间短,工艺不成熟。目前,也有许多针对以上问题进行改进的工艺方法,大部分主要采用对茶叶浸泡提取的工艺方法,没能从根本上解决上述问题。因此,开发一种既具有酒类香醇又保存了茶叶的芳香和营养成份,味香、色正、有较好口感茶酒的制备方法是非常必要的。

### 发明内容

[0003] 本发明第一目的在于提供一种能够保持米香和茶香,营养丰富的糯米茶酒;第二目的在于提供上述糯米茶酒的制备方法。

[0004] 本发明第一目的是这样实现的,是以 33 ~ 43% 优质糯米、12 ~ 22% 茶叶为原料,2 ~ 4% 酒曲为辅料,经发酵、蒸馏工艺而成。

[0005] 本发明第二目的是这样实现的,包括糯米处理、发酵、蒸馏,具体为:

[0006] A、前处理:取优质糯米浸泡 3 ~ 8h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 2 ~ 5h 得糯米饭,取出揉散降温至 5 ~ 10℃,备用;

[0007] B、发酵:将糯米饭和茶叶、酒曲搅拌均匀置入发酵罐中在 5 ~ 20 °C 发酵 5 ~ 7d,再渗入 30 ~ 60% 的纯净水于 15 ~ 27 °C 发酵 7 ~ 15d 得酒沼;

[0008] C、蒸馏:将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾,蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

[0009] 本发明是以优质粮食、精选茶叶为原料,酒曲为辅料采用发酵、蒸馏工艺获得茶酒,由于发酵罐采用的土瓮缸、蒸汽管材质为木或竹、冷凝罐采用的土转缸,使得茶酒既具有酒类香醇又保存了茶叶的芳香和营养成份,味香、色正且有较好的口感。

### 附图说明

[0010] 图 1 为本发明的工艺流程图。

### 具体实施方式

[0011] 下面对本发明作进一步的说明,但不以任何方式对本发明加以限制,基于本发明

教导所作的任何变换或替换,均属于本发明的保护范围。

[0012] 本发明是以 33 ~ 43% 优质糯米、12 ~ 22% 茶叶为原料,2 ~ 4% 酒曲为辅料,经发酵、蒸馏工艺而成。

[0013] 所述的糯米中还加有玉米、高粱中的一种或一种以上。

[0014] 所述的茶叶为普洱茶、红茶、绿茶中的一种或一种以上。

[0015] 本发明糯米茶酒的制备方法包括糯米处理、发酵、蒸馏,所述的糯米处理是取优质糯米浸泡 3 ~ 8h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 2 ~ 5h 得糯米饭,取出揉散降温至 5 ~ 10℃,备用;所述的发酵是将糯米饭和茶叶、酒曲搅拌均匀置入发酵罐中在 5 ~ 20℃ 发酵 5 ~ 7d,再渗入 30 ~ 60% 的纯净水于 15 ~ 27℃ 发酵 7 ~ 15d 得酒沼;所述的蒸馏是将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾,蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

[0016] 所述的糯米处理步骤中蒸煮 1 ~ 3h 后,即糯米饭半熟时出锅,均匀喷洒糯米量 10 ~ 30% 的水,然后继续入锅蒸煮至全熟。

[0017] 所述的发酵步骤中发酵罐为土瓮陶缸。

[0018] 所述的发酵步骤中渗入纯净水量为发酵液的 40% ~ 50%。

[0019] 所述的蒸馏步骤中的蒸煮装置中为蒸屉锅。

[0020] 所述的蒸馏步骤中蒸汽管为木管或竹管。

[0021] 所述的蒸馏步骤中冷凝罐为土瓮缸。

[0022] 实施例 1

[0023] 取优质糯米 33kg 浸泡 3h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 1 ~ 3h 至半熟,出锅洒 3.3kg 水,回锅继续蒸煮 2 ~ 5h 至全熟,糯米饭取出揉散降温至 5℃,备用;将所得糯米饭和 12kg 茶叶、2kg 酒曲搅拌均匀置入发酵罐中于 5℃ 发酵 5 ~ 7d,再渗入 22kg 纯净水于 15℃ 继续发酵 7 ~ 15d 得酒沼;将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾,蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

[0024] 实施例 2

[0025] 取优质糯米 43kg 浸泡 8h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 1 ~ 3h 至半熟,出锅洒 13kg 水,回锅继续蒸煮 2 ~ 5h 至全熟,糯米饭取出揉散降温至 10℃,备用;将所得糯米饭和 22kg 茶叶、4kg 酒曲搅拌均匀置入发酵罐中于 20℃ 发酵 5 ~ 7d,再渗入 64kg 纯净水于 27℃ 继续发酵 7 ~ 15d 得酒沼;将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾,蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

[0026] 实施例 3

[0027] 取优质糯米 40kg 浸泡 5h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 1 ~ 3h 至半熟,出锅洒 8kg 水,回锅继续蒸煮 2 ~ 5h 至全熟,糯米饭取出揉散降温至 8℃,备用;将所得糯米饭和 20kg 茶叶、3kg 酒曲搅拌均匀置入发酵罐中于 15℃ 发酵 5 ~ 7d,再渗入 42kg 纯净水于 20℃ 继续发酵 7 ~ 15d 得酒沼;将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾,蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

[0028] 实施例 4

[0029] 取优质糯米 35kg 浸泡 4h,于 90 ~ 100℃ 蒸煮 1 ~ 3h 至半熟,出锅洒 18kg 水,回锅继续蒸煮 2 ~ 5h 至全熟,糯米饭取出揉散降温至 6℃,备用;将所得糯米饭和 22kg 茶叶、3kg 酒曲搅拌均匀置入发酵罐中于 10℃ 发酵 5 ~ 7d,再渗入 48kg 纯净水于 19℃ 继续发酵

7 ~ 15d 得酒沼 ; 将酒沼放入蒸煮装置中加热蒸煮至沸腾, 蒸汽经蒸汽导管进入冷凝罐冷却后即得糯米茶酒。

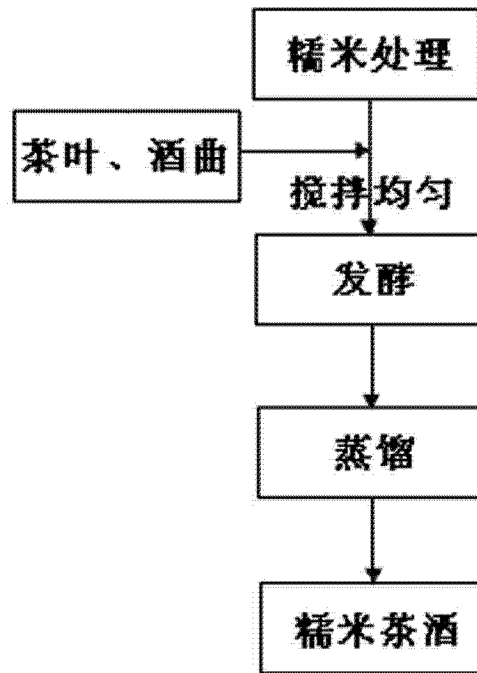


图 1