



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102296010 A

(43) 申请公布日 2011. 12. 28

(21) 申请号 201010209696. 0

(22) 申请日 2010. 06. 25

(71) 申请人 倪建华

地址 325103 浙江省永嘉县乌牛镇乌岩村

(72) 发明人 倪建华

(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 夏晏平

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种营养茶酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种营养茶酒及其制备方法,由以下重量份的各物质制备而成:茶叶汁 98~148 份,黄曲 20~32 份,粮食 68~80 份;所述茶叶汁是采用如下方法制备而成的:将茶叶放入 0~40℃水中浸泡 1~10 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁;所述粮食选自玉米、高粱、大米或地瓜。本发明的营养茶酒的制备方法包括以下步骤 a、将茶叶放入 0~40℃水中浸泡 1~10 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁;b、取配比量的茶叶汁、黄曲和粮食于 5~25℃条件下发酵 30~180 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。本发明的营养茶酒茶和酒的融合性好,茶的营养成份不被破坏,营养价值高,香味浓且持久。

1. 一种营养茶酒,其特征在于,由以下重量份的各物质制备而成:
茶叶汁 98 ~ 148 份、黄曲 20 ~ 32 份、粮食 68 ~ 80 份;
所述茶叶汁是采用如下方法制备而成的:将生水煮至沸腾冷却至 0 ~ 40℃后将茶叶放入水中浸泡 1-10 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁;
所述粮食选自玉米、高粱、大米或地瓜。
2. 根据权利要求 1 所述的营养茶酒,其特征在于:由以下重量份的各物质制备而成:
茶叶汁 98 ~ 138 份、黄曲 24.75 ~ 30 份、大米 70 ~ 75.25 份。
3. 根据权利要求 1 所述的营养茶酒,其特征在于:由以下重量份的各物质制备而成:
茶叶汁 110 ~ 148 份、黄曲 29 ~ 32 份、玉米 / 高粱 68 ~ 71 份。
4. 根据权利要求 1 所述的营养茶酒,其特征在于:由以下重量份的各物质制备而成:
茶叶汁 120 ~ 140 份、黄曲 20 ~ 22.5 份、地瓜 77.5 ~ 80 份。
5. 权利要求 1 或 2 或 3 或 4 所述的营养茶酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
a、将茶叶放入温度 0 ~ 40℃水中浸泡 1 ~ 10 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁;
b、取配比量的茶叶汁、黄曲和粮食于 5 ~ 25℃条件下发酵 30 ~ 180 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。
6. 根据权利要求 5 所述的营养茶酒的制备方法,其特征在于:发酵所用设备选自木槽或紫砂缸。
7. 根据权利要求 5 所述的营养茶酒的制备方法,其特征在于:所述 0 ~ 40℃水是生水煮至沸腾后再冷却至 0 ~ 40℃的水或 0 ~ 40℃的纯净水。
8. 根据权利要求 5 或 7 所述的营养茶酒的制备方法,其特征在于:所述浸泡茶叶的水温为 5 ~ 15℃,浸泡时间为 3 ~ 6 天。

一种营养茶酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酒的配方及其生产方法,尤其涉及一种营养茶酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 酒则为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,但酒的营养成份较少,目前社会上出现了一些勾兑型茶酒和蒸馏型茶酒,其中勾兑型茶酒容易沉淀分层,因为其中茶叶汁是由有温度的水沏出的茶叶汁,而蒸馏型茶酒温度过高,因此营养成分不能保持,故不能很好地融合。为了保护茶叶中营养成分不流失,故采用酿造型方法制作茶酒。

发明内容

[0003] 本发明旨在克服以上现有技术中缺陷,提供一种茶和酒融合性好并且营养价值高的营养茶酒。

[0004] 本发明的另一目的是提供一种和酒融合性好并且营养价值高的营养茶酒的制备方法。

[0005] 本发明所述的营养茶酒由以下重量份的各物质制备而成:

[0006] 茶叶汁 98 ~ 148 份、黄曲 20 ~ 32 份、粮食 68 ~ 80 份;

[0007] 所述茶叶汁是采用如下方法制备而成的:将茶叶放入 0 ~ 98℃水中浸泡 1 ~ 10 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁;

[0008] 所述粮食选自玉米、高粱、大米或地瓜。

[0009] 进一步地,本发明的营养茶酒优选由以下重量份的各物质制备而成:

[0010] 茶叶汁 98 ~ 138 份、黄曲 24.75 ~ 30 份、大米 70 ~ 75.25 份。

[0011] 进一步地,本发明的营养茶酒优选由以下重量份的各物质制备而成:

[0012] 茶叶汁 110 ~ 148 份、黄曲 32 ~ 29 份、玉米 / 高粱 68 ~ 71 份。

[0013] 进一步地,所述的营养茶酒优选由以下重量份的各物质制备而成:

[0014] 茶叶汁 120 ~ 140 份、黄曲 20 ~ 22.5 份、地瓜 77.5 ~ 80 份。

[0015] 本发明所述的营养茶酒的制备方法,包括以下步骤:

[0016] a、将茶叶放入 0 ~ 40℃水中浸泡 1 ~ 10 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁;

[0017] b、取配比量的茶叶汁、黄曲和粮食于 5 ~ 25℃条件下发酵 30 ~ 180 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0018] 进一步地,发酵过程中所用设备优选木槽或紫砂缸。

[0019] 进一步地,所述 0 ~ 40℃水是生水煮沸后再冷却至 0 ~ 40℃的水或 0 ~ 40℃的纯净水。

[0020] 进一步地,浸泡茶叶的水温优选 5 ~ 15℃,浸泡时间优选 3 ~ 6 天。

[0021] 本发明的有益效果为:采用将茶叶于 0 ~ 15℃水中浸泡的方法,而不是将茶叶与开水中浸泡,很好的保护住了茶叶中的营养物质不被破坏,保持了茶叶的营养价值和茶香

味,然后将茶叶汁和黄曲、粮食一起发酵,使得茶和酒的融合性好,茶香味和酒香味得以充分融合,制得的茶酒浓香,并且香味持久。

具体实施方式

[0022] 实施例 1

[0023] 取 1kg 茶叶于生水煮至沸腾后再冷却至 5℃ 的水中浸泡 3 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 100g,黄曲 25g,大米 70g,于 7℃ 条件下木槽中发酵 150 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0024] 实施例 2

[0025] 取 1kg 茶叶于生水煮至沸腾后再冷却至 10℃ 水中浸泡 5 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 120g,黄曲 28g,大米 73g,于 13℃ 条件下木槽中发酵 150 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0026] 实施例 3

[0027] 取 1kg 茶叶于 20℃ 纯净水中浸泡 3 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 135g,黄曲 30g,大米 75g,于 15℃ 条件下紫砂缸中发酵 40 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0028] 实施例 4

[0029] 取 1kg 茶叶于生水煮至沸腾后再冷却至 25℃ 水中浸泡 3 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 115g,黄曲 30g,玉米 69g,于 7℃ 条件下在木槽中发酵 150 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0030] 实施例 5

[0031] 取 1kg 茶叶于生水煮至沸腾后再冷却至 10℃ 水中浸泡 5 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 130g,黄曲 31g,高粱 73g,于 20℃ 条件下木槽中发酵 150 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0032] 实施例 6

[0033] 取 1kg 茶叶于 13℃ 纯净水中浸泡 6 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 145g,黄曲 32g,玉米 71g,于 15℃ 条件下紫砂缸中发酵 40 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0034] 实施例 7

[0035] 取 1kg 茶叶于生水煮至沸腾后再冷却至 35℃ 水中浸泡 3 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 125g,黄曲 20g,地瓜 78g,于 7℃ 条件下在木槽中发酵 150 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0036] 实施例 8

[0037] 取 1kg 茶叶于生水煮至沸腾后再冷却至 20℃ 水中浸泡 5 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 130g,黄曲 21g,地瓜 79g,于 13℃ 条件下木槽中发酵 150 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。

[0038] 实施例 9

[0039] 取 1kg 茶叶于 10℃ 纯净水中浸泡 5 天,然后对浸泡后的茶叶压滤得茶叶汁,取茶叶汁 135g,黄曲 22g,地瓜 80g,于 25℃ 条件下紫砂缸中发酵 40 天,取发酵液,即为所述营养茶酒。