



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105176742 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201510635572. 1

(22) 申请日 2015. 09. 30

(71) 申请人 欧承菊

地址 557700 贵州省黔东南苗族侗族自治州
镇远县都坪镇拱桥行政村大土组

(72) 发明人 欧承菊

(74) 专利代理机构 贵阳春秋知识产权代理事务
所(普通合伙) 52109

代理人 杨云

(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

茶酒

(57) 摘要

本发明公开了一种茶酒,旨在提供一种制备方法简单、营养成分丰富的茶酒。它由茶叶1~3份、蔗糖20~40份、酵母0.25~0.6份、水80~100份制备而成,方法如下:用清水浸泡清洗茶叶,滤干备用;将滤干的茶叶放入80~90℃的水中,保温浸提20~40分钟;过滤,得茶汤;加入蔗糖溶解,冷却,得糖茶汤;取出部分糖茶汤,加入酵母,加热至20~40℃;保温活化,得酵母茶汤;将酵母茶汤与剩余的糖茶汤混匀,自然发酵,得原酒;原酒澄清、过滤,陈酿即得。本发明有茶饮和酒饮共同优点,兼具茶叶的清香、白酒的醇香以及蜂蜜的芳香,口味纯正、风味独特,甜中带涩、遗香持久、回味悠长、营养丰富,老少皆宜,是茶饮与酒饮的完美结合。

1. 一种茶酒,包括茶叶;其特征在于由下列重量份的原料制成:茶叶 1~3 份、蔗糖 20~40 份、酵母 0.25~0.6 份、水 80~100 份制备而成,其制备方法如下:

1) 用清水浸泡清洗茶叶 10~30 分钟,滤干备用;

2) 将滤干的茶叶放入 80~90℃的水中保温浸提 20~40 分钟;过滤,得茶汤;

3) 加入蔗糖溶解,冷却至室温,得糖茶汤;

4) 取出 5~10 份糖茶汤,加入酵母,文火加热至 20~40℃;保温活化 20~35 分钟,得酵母茶汤;

5) 将酵母茶汤与剩余的糖茶汤混合均匀,在 18~32℃环境中发酵 10~15 天,得原酒;

6) 将原酒澄清、过滤,陈酿 20~40 天。

2. 根据权利要求 1 所述的茶酒,其特征在于:蔗糖 30 份、酵母 0.45 份、水 90 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的茶酒,其特征在于:蔗糖为冰糖、茶叶为绿茶。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的茶酒,其特征在于:浸泡清洗茶叶的时间为 20 分钟,浸提温度为 85℃、浸提时间为 30 分钟,活化温度为 30℃、活化时间为 30 分钟,发酵温度为 25℃。

茶酒

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒精饮料,尤其涉及一种茶酒,属于保健饮料。

背景技术

[0002] 茶与酒是生活中常见的两种不同的饮品,经常喝茶不仅可提神醒脑、而且有助消化;适量饮酒可促进血液循环、有利于身体健康。但饮酒后常会感到口干燥热,如何将这两种饮料进行结合、各取所长,开发对人体有益的饮品一直是业内人士努力探索的课题。茶酒是茶与酒结合、具有两者特点的一种新型饮料。

[0003] 目前,茶酒的制作方法通常有以下两种:1)用白酒浸提茶叶中的有效成分,然后进行混配勾兑;如“CN102994331A”、“CN104099225A”。该方法虽然比较简单,但由于茶叶中的茶多酚、氨基酸、维生素等难溶于酒精,因此该方法难以有效提取茶叶中的有效成分,进而影响茶酒的口感和保健品质。另外,由于茶叶中的诸多有效成分未经发酵处理,因此茶酒的营养价值会打折扣。2)将茶叶与制酒原料(如:粮食、中药材)混配发酵,经蒸馏而成;如“CN1908145A”、“CN1417318A”、“CN1563333A”。由于该方法需要高温蒸馏,因此茶叶中茶多酚、蛋白质、氨基酸、维生素、酶类等营养成分会不同程度遭到破坏,同样也会影响茶酒的口感和保健品质。另外,由于茶叶与制酒原料混配,茶叶中的诸多有效成分会残留在制酒原料中而难以提取,营养物质丢失严重、造成浪费。第三,该方法存在工艺复杂、生产周期长、成本高等缺陷。

发明内容

[0004] 为了克服现有技术中存在的不足,本发明旨在提供一种制备方法简单、营养成分丰富的茶酒。

[0005] 为了实现上述目的,本发明茶酒包括茶叶,由下列重量份的原料制成而成:茶叶 1~3 份、蔗糖 20~40 份、酵母 0.25~0.6 份、水 80~100 份制备而成,具体方法如下:

- 1) 用清水浸泡清洗茶叶 10~30 分钟,滤干备用;
- 2) 将滤干的茶叶放入 80~90℃ 的水中保温浸提 20~40 分钟;过滤,得茶汤;
- 3) 加入蔗糖溶解,冷却至室温,得糖茶汤;
- 4) 取出 5~10 份糖茶汤,加入酵母,文火加热至 20~40℃;保温活化 20~35 分钟,得酵母茶汤;
- 5) 将酵母茶汤与剩余的糖茶汤混合均匀,在 18~32℃ 环境中发酵 10~15 天,得原酒;
- 6) 将原酒澄清、过滤,陈酿 20~40 天。

[0006] 在上述技术方案中优选采用:蔗糖 30 份、酵母 0.45 份、水 90 份。

[0007] 在上述技术方案中蔗糖优选冰糖、茶叶优选绿茶。

[0008] 在上述技术方案中:浸泡清洗茶叶的时间优选 20 分钟,浸提温度优选 85℃、浸提时间优选 30 分钟,活化温度优选 30℃、活化时间优选 30 分钟,发酵温度优选 25℃。

[0009] 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备方法有机的结合起来,以水煮方式浸提茶叶中的有效成分,因此不仅可充分提取茶叶中的茶多酚、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。另外,由于采用了果酒制备方法,以蔗糖为主要制酒原料,因此茶汤中的氨基酸、蛋白质、多种酶等有效成分经发酵处理后能够产生生化反应;营养更加丰富,而且还可产生醇香和蜂蜜的芳香。第三,由于本发明茶酒未经高温蒸馏处理,因此茶叶中的营养成分不会遭到破坏。第四,由于原料只有茶叶和蔗糖,因此茶叶中的有效成分不会残留于粮食、药材等制酒原料中而丢失。

[0010] 本发明有茶饮和酒饮共同优点,不仅兼具茶叶的清香、白酒的醇香以及蜂蜜的芳香,而且口味纯正、风味独特,甜中带涩、遗香持久、回味悠长。本发明酒精度低、营养丰富,老少皆宜,是茶饮与酒饮的完美结合。

[0011] 下面结合具体的实施例对本发明作进一步说明:

实施例 1

- 1) 用清水浸泡清洗 1 千克茶叶 30 分钟,滤干备用;
- 2) 将滤干的茶叶放入 100 千克的 80℃水中,保温浸提 40 分钟;过滤,得茶汤;
- 3) 加入蔗糖 20 千克溶解,冷却至室温,得糖茶汤;
- 4) 取出 5 ~ 10 千克糖茶汤,加入酵母 0.6 千克,文火加热至 20℃;保温活化 35 分钟,得酵母茶汤;
- 5) 将酵母茶汤与剩余的糖茶汤混合均匀,在 18℃环境中发酵 15 天,得原酒;
- 6) 将原酒澄清、过滤,陈酿 20 ~ 40 天。

[0012] 实施例 2

各步骤同实施例 1,其中:步骤 1)中的茶叶为 3 千克、浸泡清洗时间 10 分钟,步骤 2)中的水为 80 千克、水温为 90℃、浸提时间为 20 分钟,步骤 3)中的将蔗糖为 40 千克,步骤 4)中的酵母为 0.25 千克、活化温度为 40℃、活化时间为 20 分钟,步骤 5)中发酵温度为 32℃、发酵 10 天。

[0013] 实施例 3

各步骤同实施例 1,其中:步骤 1)中的茶叶为 2 千克、浸泡清洗时间 20 分钟,步骤 2)中的水为 90 千克、水温为 85℃、浸提时间为 30 分钟,步骤 3)中的将蔗糖为 30 千克,步骤 4)中的酵母为 0.45 千克、活化温度为 30℃、活化时间为 30 分钟,步骤 5)中发酵温度为 25℃、发酵 13 天。

[0014] 在上述各实施例中,蔗糖为冰糖、茶叶为绿茶。