



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106591032 A

(43)申请公布日 2017.04.26

(21)申请号 201611038600.2

(22)申请日 2016.11.23

(71)申请人 广西壮族自治区都安瑶族自治县科
学技术情报研究所

地址 530700 广西壮族自治区河池市都安
瑶族自治县安阳镇大桥街33号

(72)发明人 黄雪梅

(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 杨晶晶

(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

一种红茶金花茶酒液酿造方法

(57)摘要

本发明公开的一种红茶金花茶酒液酿造方法,包括如下步骤:将红茶、金花茶茶叶按照质量比为1:8进行混合、研磨,直至平均粒径达到0.246mm;按照料液比为1:100加入纯净水,煮好冷却后得到茶汤,将茶汤和梨汁按照1:1的比例混合;用10%的酒石酸将PH调制3.5,再加入面包酵母、清酒酵母、啤酒酵母和果酒酵母,在28-33摄氏度下,恒温发酵7d;过滤后得到红茶金花茶酒液。

1. 一种红茶金花茶酒液酿造方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 将红茶、金花茶茶叶按照质量比为1:8进行混合、研磨,直至平均粒径达到0.246mm;

(2) 按照料液比为1:100加入纯净水,煮好冷却后得到茶汤,将茶汤和梨汁按照1:1的比例混合;

(3) 用10%的酒石酸将PH调制3.5,再加入面包酵母、清酒酵母、啤酒酵母和果酒酵母,在28-33摄氏度下,恒温发酵7d;

(4) 过滤后得到红茶金花茶酒液。

2. 根据权利要求1所述的一种红茶金花茶酒液酿造方法,其特征在于,步骤(3)的处理方法还包括:在恒温发酵时加入发酵添加剂。

3. 根据权利要求2所述的一种红茶金花茶酒液酿造方法,其特征在于,所述发酵添加剂为亚硫酸氢钠及酵母液。

一种红茶金花茶酒液酿造方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及酿酒技术领域,尤其涉及一种红茶金花茶酒液酿造方法。

背景技术

[0003] 金花茶叶子在民间被用于清热解毒、利尿利湿、止痢和止血等,《本草纲目》对它的药用价值有一定记载。经过几十年的研究,现在研究人员已经确信,金花茶在降低血脂、血糖,防癌、抗癌方面具有特殊功效。金花茶的花(干花、鲜花)和叶(老叶、嫩芽)都可以泡茶。金花茶同样也能用于酿酒传统金花茶酒的原料主要为:高粱、小麦、水、金花茶,但其保健类型较单一,无法满足人们对健康标准的追求,此外,其传统的加工方法也有待创新。

发明内容

[0004] 为解决现有技术和实际情况中存在的上述问题,本发明提供了一种红茶金花茶酒液酿造方法,包括如下步骤:

- (1)将红茶、金花茶茶叶按照质量比为1:8进行混合、研磨,直至平均粒径达到0.246mm;
- (2)按照料液比为1:100加入纯净水,煮好冷却后得到茶汤,将茶汤和梨汁按照1:1的比例混合;
- (3)用10%的酒石酸将PH调制3.5,再加入面包酵母、清酒酵母、啤酒酵母和果酒酵母,在28-33摄氏度下,恒温发酵7d;
- (4)过滤后得到红茶金花茶酒液。

[0005] 优选地,步骤(3)的处理方法还包括:在恒温发酵时加入发酵添加剂。

[0006] 优选地,所述发酵添加剂为亚硫酸氢钠及酵母液。

有益效果:

本发明公开的一种红茶金花茶酒液酿造方法,通过该工艺酿造的金花茶酒兼具酒香和茶香,真正做到低度、营养、低损耗、高质量,同时还具有金花茶酒的保健养生功能。

具体实施方式

[0007] 下面详细介绍本发明技术方案。

[0008] 一种红茶金花茶酒液酿造方法,包括如下步骤:

- (1)将红茶、金花茶茶叶按照质量比为1:8进行混合、研磨,直至平均粒径达到0.246mm;
- (2)按照料液比为1:100加入纯净水,煮好冷却后得到茶汤,将茶汤和梨汁按照1:1的比例混合;
- (3)用10%的酒石酸将PH调制3.5,再加入面包酵母、清酒酵母、啤酒酵母和果酒酵母,在28-33摄氏度下,恒温发酵7d;
- (4)过滤后得到红茶金花茶酒液。

[0009] 优选地,步骤(3)的处理方法还包括:在恒温发酵时加入发酵添加剂。

[0010] 优选地,所述发酵添加剂为亚硫酸氢钠及酵母液。

有益效果:

本发明公开的一种红茶金花茶酒液酿造方法,通过该工艺酿造的金花茶酒兼具酒香和茶香,真正做到低度、营养、低损耗、高质量,同时还具有金花茶酒的保健养生功能。

[0011] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。