



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102827745 A

(43) 申请公布日 2012.12.19

(21) 申请号 201210271170.4

(22) 申请日 2012.07.31

(71) 申请人 安徽省天旭茶业有限公司

地址 241205 安徽省芜湖市三山区峨桥国际
茶城甲 3-1.2

(72) 发明人 徐四新

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种人参茶酒

(57) 摘要

本发明公开了一种人参茶酒,每 500 重量份人参茶酒是由下列原料制成:红茶 30-40、人参 1-2、老鹰茶 10-20、玉竹 10-20、葛根 10-20、白酒 50-60、蔗糖 15-25、麦芽糖 10-15、木糖醇 5-10、柠檬酸 5-10、余量为水。本发明结合了人参和红茶等原料的营养药用价值,利用现代酿酒技术制备出来的人参茶酒茶香浓郁,口感新颖,营养丰富,是一种全新的保健酒,长期少量饮用,可以达到养生保健的作用。本发明制备方法简单,易操作,生产成本低,便于普遍推广,易于实现标准化、规范化、工厂化生产。

1. 一种人参茶酒,其特征在于,每500重量份人参茶酒由下列原料制成:红茶30-40、人参1-2、老鹰茶10-20、玉竹10-20、葛根10-20、白酒50-60、蔗糖15-25、麦芽糖10-15、木糖醇5-10、柠檬酸5-10、余量为水。

2. 根据权利要求1所述的人参茶酒,其特征在于,所述的人参茶酒中各原料组分的重量份如下表中各配方之一:

原料	红 茶	人 参	老 鹰 茶	玉 竹	葛 根	白 酒	蔗 糖	麦 芽 糖	木 糖 醇	柠 檬 酸	水
配方1	33	1	13	12	10	51	16	12	6	6	余量
配方2	36	1	15	14	14	54	18	13	8	7	余量
配方3	38	1	17	16	16	56	22	15	8	8	余量
配方4	40	2	19	18	18	58	25	15	10	9	余量

3. 根据权利要求1或2所述的人参茶酒,其特征在于,所述的白酒是未添加施用酒精的蒸馏白酒。

4. 一种如权利要求1或2所述的人参茶酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 茶浸提液的制备

先将红茶、人参、老鹰茶、玉竹、葛根放入旋切式粉碎机中粉碎,粉碎完后用90-95℃沸水反复浸提,直到浸提液色泽浅淡,口尝茶味淡薄为止;

后将多次浸提液汇集拌匀,进行过滤,滤液冷却到室温备用;

(2) 熬制糖浆

在适量的90-95℃沸水中加入蔗糖、麦芽糖,待其溶化后,加入柠檬酸和木糖醇,继续加热至糖液沸腾,再熬10-20 min,即可取出;

糖浆出锅时应是无色或微黄色透明的粘稠液体,无结晶糖;

熬糖时火力要均匀,应不断搅动糖液,防止砂糖淤锅,造成糖浆老化,影响茶酒质量;

(3) 脱臭

利用活性炭对白酒进行脱臭,每间隔2-4小时搅拌一次,搅拌4-5次,静置5-7天后用脱脂棉袋过滤即可;

(4) 陈化

将茶浸提液、糖浆和脱臭后的白酒倒入陈化贮罐中,混合均匀,陈化20-30天,经反渗透方式过滤,取其上清液;

(5) 成品

上清液液经贮存、澄清、过滤、杀菌、封装工艺即制成人参茶酒。

一种人参茶酒

技术领域

[0001] 本发明涉及一种人参茶酒,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 我国是世界上最早酿酒的国家之一,酒与中国五千年的文明发展史同步进行,至今,更是冠名为“酒文化”。我国酿酒历史悠久,品种繁多,以果酒和米酒居多,而且度数偏高,人长期饮用就会中毒,轻者会出现头晕,头疼,恶心,呕吐,视力模糊等症,重者会出现呼吸困难,昏迷甚至死亡。随着社会发展的进步,人们越来越认识到长期饮用高度酒对身体的危害,于是应运而生了各种低度的奶酒、药酒等,茶酒就是其中之一,我国是产茶大国,我们可以将茶叶和酒有机结合起来制作茶酒,茶酒是低度酒,富含维生素、有机酸、氨基酸等营养成分,有害成分极少,长期少量饮用,可以达到养生保健的作用。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养丰富、口感好的人参茶酒。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

[0005] 人参茶酒,其特征在于,每 500 重量份人参茶酒由下列原料制成:红茶 30-40、人参 1-2、老鹰茶 10-20、玉竹 10-20、葛根 10-20、白酒 50-60、蔗糖 15-25、麦芽糖 10-15、木糖醇 5-10、柠檬酸 5-10、余量为水。

[0006] 所述的人参茶酒中各原料组分的重量份如下表中各配方之一:

原料	红 茶	人 参	老 鹰 茶	玉 竹	葛 根	白 酒	蔗 糖	麦 芽 糖	木 糖 醇	柠 檬 酸	水
[0007] 配方 1	33	1	13	12	10	51	16	12	6	6	余量
配方 2	36	1	15	14	14	54	18	13	8	7	余量
配方 3	38	1	17	16	16	56	22	15	8	8	余量
配方 4	40	2	19	18	18	58	25	15	10	9	余量

[0008] 所述的白酒是未添加施用酒精的蒸馏白酒。

[0009] 人参茶酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0010] (1) 茶浸提液的制备

[0011] 先将红茶、人参、老鹰茶、玉竹、葛根放入旋切式粉碎机中粉碎,粉碎完后用 90-95℃ 沸水反复浸提,直到浸提液色泽浅淡,口尝茶味淡薄为止。后将多次浸提液汇集拌匀,进行过滤,滤液冷却到室温备用;

[0012] (2) 熬制糖浆

[0013] 在适量的 90-95℃沸水中加入蔗糖、麦芽糖,待其溶化后,加入柠檬酸和木糖醇,继续加热至糖液沸腾,再熬 10-20 min,即可取出。糖浆出锅时应是无色或微黄色透明的粘稠液体,无结晶糖。熬糖时火力要均匀,应不断搅动糖液,防止砂糖淤锅,造成糖浆老化,影响茶酒质量;

[0014] (3) 脱臭

[0015] 利用活性炭对白酒进行脱臭,每间隔 2-4 小时搅拌一次,搅拌 4-5 次,静置 5-7 天后用脱脂棉袋过滤即可;

[0016] (4) 陈化

[0017] 将茶浸提液、糖浆和脱臭后的白酒倒入陈化贮罐中,混合均匀,陈化 20-30 天,经反渗透方式过滤,取其上清液;

[0018] (5) 成品

[0019] 上清液经贮存、澄清、过滤、杀菌、封装工艺即制成人参茶酒。

[0020] 本发明的有益效果如下:

[0021] 1、本发明结合了人参和红茶等原料的营养药用价值,利用现代酿酒技术制备出来的人参茶酒茶香浓郁,口感新颖,营养丰富,是一种全新的保健酒,长期少量饮用,可以达到养生保健的作用。

[0022] 2、本发明制备方法简单,易操作,生产成本低,便于普遍推广,易于实现标准化、规范化、工厂化生产。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明:

[0024] 实施例 1

[0025] 每 500 重量份人参茶酒由下列原料制成:红茶 33、人参 1、老鹰茶 13、玉竹 12、葛根 10、白酒 51、蔗糖 16、麦芽糖 12、木糖醇 6、柠檬酸 6、余量为水。所述的白酒是未添加施用酒精的蒸馏白酒。

[0026] 人参茶酒的制备方法包括以下步骤:

[0027] (1) 茶浸提液的制备

[0028] 先将红茶、人参、老鹰茶、玉竹、葛根放入旋切式粉碎机中粉碎,粉碎完后用 95℃沸水反复浸提,直到浸提液色泽浅淡,口尝茶味淡薄为止。后将多次浸提液汇集拌匀,进行过滤,滤液冷却到室温备用;

[0029] (2) 熬制糖浆

[0030] 在适量的 95℃沸水中加入蔗糖、麦芽糖,待其溶化后,加入柠檬酸和木糖醇,继续加热至糖液沸腾,再熬 20 min,即可取出。糖浆出锅时应是无色或微黄色透明的粘稠液体,无结晶糖。熬糖时火力要均匀,应不断搅动糖液,防止砂糖淤锅,造成糖浆老化,影响茶酒质量;

[0031] (3) 脱臭

[0032] 利用活性炭对白酒进行脱臭,每间隔 3 小时搅拌一次,搅拌 5 次,静置 7 天后用脱脂棉袋过滤即可;

[0033] (4) 陈化

[0034] 将茶浸提液、糖浆和脱臭后的白酒倒入陈化贮罐中,混合均匀,陈化 30 天,经反渗透方式过滤,取其上清液;

[0035] (5) 成品

[0036] 上清液液经贮存、澄清、过滤、杀菌、封装工艺即制成人参茶酒。

[0037] 实施例 2

[0038] 每 500 重量份人参茶酒人参茶酒由下列原料制成:红茶 36、人参 1、老鹰茶 15、玉竹 14、葛根 14、白酒 54、蔗糖 18、麦芽糖 13、木糖醇 8、柠檬酸 7、余量为水。所述的白酒是未添加施用酒精的蒸馏白酒。

[0039] 人参茶酒的制备方法同实施例 1。

[0040] 实施例 3

[0041] 每 500 重量份人参茶酒人参茶酒由下列原料制成:红茶 38、人参 1、老鹰茶 17、玉竹 16、葛根 16、白酒 56、蔗糖 22、麦芽糖 15、木糖醇 8、柠檬酸 8、余量为水。所述的白酒是未添加施用酒精的蒸馏白酒。

[0042] 人参茶酒的制备方法同实施例 1。

[0043] 实施例 4

[0044] 每 500 重量份人参茶酒人参茶酒由下列原料制成:红茶 40、人参 2、老鹰茶 19、玉竹 18、葛根 18、白酒 58、蔗糖 25、麦芽糖 15、木糖醇 10、柠檬酸 9、余量为水。所述的白酒是未添加施用酒精的蒸馏白酒。

[0045] 人参茶酒的制备方法同实施例 1。