

浓香型苦丁茶酒的研制

钟怀利

(贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司,贵州 习水 564622)

摘要: 苦丁茶分别采用加水煮沸与酒精浸提制成浓茶汁,两种茶汁合并、精滤后得茶叶调味酒。将调味酒稀释后兑入到 38%(v/v)浓香型基酒中,用冰糖、甜味剂、柠檬酸勾调,再用 10%的明胶悬浮液使酒液澄清,得酒精度 20%(v/v)的苦丁茶酒。该酒既保持了浓香型酒的特点,又有茶饮料的风格。(陶然)

关键词: 新产品; 配制; 苦丁茶酒; 浓香型白酒

中图分类号:TS262.31;TS262.8;TS261.4 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2005)02-0090-02

Development of Luzhou-flavor Kuding Tea Liquor

ZHONG Huai-li

(Guizhou Maotai Group Xijiu Co. Ltd., Xishui, Guizhou 564622, China)

Abstract: Thick tea juice was produced by water-adding boiling and alcohol laxivating of Kuding tea. Then the two tea extract mixed and developed into tea leaf blending liquor by rectification, then the blending liquor diluted and blended with 38%(v/v) Luzhou-flavor base liquor, after compounding with sugar candy, edulcorant and citric acid, the liquor solution clarified by 10% glutin soliquid. The produced liquor with 20%(v/v) alcohol was in possession of both Luzhou-flavor liquor characteristics and tea beverage styles. (Tran. by YUE Yang)

Key words: new product; compounding; Kuding tea liquor; Luzhou-flavor liquor

茶叶是一种健身益体、老少皆宜的天然饮料。其产量和销量居当今世界三大饮料之首。据科学测定,茶叶含有蛋白质、脂肪、黄嘌呤、胡萝卜素、精氨酸,含有 10 多种微生物,还有茶多酚、咖啡碱和脂多糖等近 300 种成分,营养丰富。据《食疗本草》记载:“本品微苦、甘、性凉,具有清头目,醒精神,解烦恼,利小便,消食积,解毒之功能”。因此茶能调节生理功能,发挥多方面的保健作用和药理作用。特别是小叶苦丁茶,近年来很受消费者喜爱。

随着酿酒工业的发展和水平的提高,人们对酒类品种的要求也越来越高。只有不断开拓新产品,才能满足市场和消费者的需要。为了适应我国酒类向“低度、营养、高质量”发展的形势,充分发挥我厂浓香型基酒的质量和产量优势,增加市场的花色品种,满足消费需求,故着手以小叶苦丁茶为原料的浓香型保健茶酒的研制开发。

1 茶叶的主要成分及功能

1.1 茶多酚 约占茶叶成分的 20.3%,它有抗酸败、抗

光照、抗辐射的作用,具有氧化—还原机能,可使酒体中微量重金属氧化沉淀。

1.2 儿茶素 占 16%以上,有抗辐射、抗突变作用,对防止饮料突然变化有一定的抵抗能力。

1.3 咖啡碱 约占 5%,有兴奋神经、强心利尿的作用,在酒体中能与有机酸中和反应,产生褐色沉淀,具有一定的吸附功能,可促进酒体的澄清。

此外,茶叶中还有少量的天然酚类物质,对酒有增香、定香作用。

2 苦丁茶酒的研制

2.1 材料的质量要求

茶叶:选用余庆县优质小叶苦丁茶。

酒精:使用国家二级以上,经脱臭处理的食用酒精。

基酒:选用我公司优质浓香基酒。

辅料:优质冰糖、柠檬酸、复配甜味剂、食品添加剂等。

2.2 生产工艺流程

收稿日期:2004-09-07

作者简介:钟怀利(1964-),男,贵州人,大专,工程师,总经理助理,发表论文数篇。

苦丁茶→加水煮沸→搅拌→过滤→浓茶叶汁
 苦丁茶→加酒精浸泡→过滤→浓茶叶汁
 茶叶调味酒→贮存→澄清→过滤→调配→装瓶→成品

2.2.1 以 10 倍于茶叶的软水作溶剂,加软水水文火煮沸 3~4 min,趁热搅拌,使茶叶的有效成分充分地溶解在溶剂中,然后过滤,得到浓茶叶汁。将过滤后的固形物加水再煮沸,4~5 min 后粗滤,两浸提液合并后,在常温下过滤,并在 70~80 °C 温度下浓缩。

2.2.2 以 10 倍于茶叶的纯酒精作溶剂,将茶叶放在纯酒精中浸泡 24~48 h 后粗滤,酒精的浓度以 56%~60% (v/v) 为最好。将固形物继续浸泡并加温至 40 °C 过滤,再将两次粗滤液混合后,即形成茶叶浸提液。

2.2.3 将上述两种浓茶叶汁按 55% (水煮汁)+45% (酒精浸提) 进行调味,混合后静置 7~10 d,精滤,得到绿紫色的茶叶调味酒。

2.2.4 将茶叶调味酒用冷却至 45 °C 的开水稀释后,兑入 38% (v/v) 浓香型基酒中。然后,选用白色透明的三角玻璃瓶,做勾调试验。其添加量由小到大,调整酒度达标后静置。用冰糖、复配甜味剂、柠檬酸调节口感,取口感最佳者为低度茶酒。

3 茶酒的质量标准

3.1 感官指标

该酒呈自然茶绿色,酒体透明,无明显沉淀和悬浮物,浓香与茶香协调,幽雅柔和,香甜适口,舒顺爽快,具有本产品的独特风格。

3.2 理化指标

酒精度 $\geq 20\%$ (v/v), 酸度 ≤ 0.6 g/100 mL (乙酸

计), 糖度 ≥ 2 g/100 mL (葡萄糖计)。

3.3 卫生指标

符合 GB27587—81 标准规定。

4 苦丁茶酒澄清剂的选择与制取

选用明胶作澄清剂。茶叶中含有鞣质(Tannin),亦称单宁,主要化学成分是高分子苯基和羧基的衍生物,是茶叶汁中苦涩味的来源,能与明胶生成沉淀,并具有吸附功能,使酒色澄清。明胶溶液的制取:以 10 倍于明胶的水溶解浸泡 12 h,换水加热至 70~80 °C 搅拌溶解均匀,即制成 10% 的明胶悬浮液。

5 小结

5.1 本法以酒精和水为溶剂浸提茶叶,使茶叶中的有效成分得到充分利用和保护,增加了酒中的营养成分与保健功能。

5.2 原料茶叶既可单品种浸提,也可几种品种各自成分含量高低来配比混合浸提,以增加酒中的香味物质。

5.3 茶酒在酿制过程中,在不加任何人工色素、香料和化学稳定的情况下,可以保存 6 个月以上,符合饮食卫生和保健的要求,在市场上有较强竞争力。

5.4 该产品具有工艺简单、操作方便、生产可行的优点。

参考文献:

- [1] 沈怡方.白酒生产技术全书[M].北京:中国轻工业出版社,1998.
- [2] 汪建国.绿菊茶酒[J].酿酒科技,1990,(2):51.

四川省酿酒协会换届

本刊讯:据悉,四川省酿酒协会换届工作于 2004 年 12 月在成都顺利完成,该协会第二届理事会选举产生,并对《四川省酿酒协会章程》进行了修订。

四川省酿酒协会是四川省境内的酒类生产和经销企业、设备及包装企业、相关科研单位、高校等事业单位、有关行政主管部门、监督部门联合组织的具有法人资格的群众性社团组织,由四川省食品工业协会主管,是四川酿酒行业的总代表。该协会自 1998 年更名成立以来,在协助政府部门开展行业管理、酒类行业检评、人才培养、行业调研、信息交流、技术咨询和服务、对外交流等方面做了大量卓有成效的工作。

在换届大会上,四川酒协前任会长刘先谋代表第一届理事会做了工作报告。大会通过了协会章程的修订稿,选举产生了第二届酒协理事会,理事 185 人,常务理事 102 人。新一届理事会选举四川省食协会会长张胜明为省酒协会会长,杨俊为秘书长和法定代表人。该协会下设秘书处、专家委员会和市场营销协调委员会。

四川酒协本届会长张胜明表示,面对行业的发展和新的形势,四川酒协将着力抓好 5 件事:一是协助政府落实酒类发展的各项战略措施,当好政府与企业之间的桥梁和纽带;二是反映行业和会员的愿望和正当要求,维护他们的合法权益;三是切实搞好行业调研,为政府提供有价值的决策参考意见;四是积极为企业提供更全方位有效服务,使协会真正成为会员之家;五是搞好行业自律,确保行业健康发展。(小小)