



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976048 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 13

(21) 申请号 201410249206. 8

(22) 申请日 2014. 06. 06

(71) 申请人 吴定地

地址 445000 湖北省恩施土家族苗族自治州  
恩施市施州大道 190 号

(72) 发明人 吴昊

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

一种涮青红茶的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种涮青红茶的加工方法。其特征在于包括以下步骤:a. 鲜叶摊放;b. 涮青;c. 揉捻;d. 发酵;e. 烘干;f. 拣剔;g. 焙香。传统涮青茶的加工方法其香气沉闷,本工艺采用了独特的涮青、发酵、培香工艺,形成了涮青红汤色红亮,具有香气的独特品质,使人饮后如置身大自然之中,仿佛身心都得到了升华和净化。

1. 一种涮青红茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘的鲜叶,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶叶摊青在摊凉席;

b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中涮青锅内涮青,涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,风凉至涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;

c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;细胞破坏手摸有湿润粘手感觉;用烘干机烘至含水量降至65%,然后下机摊凉;

d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入发酵室内发酵;叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

e. 烘干:采用2次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火与足火之间摊晾30min,充分干燥;

f. 拣剔:采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗;

g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,烘到手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

2. 按照权利要求1所述的涮青茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘的鲜叶,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶叶摊青在摊凉席上进行,温度为室内常温,摊青度为:鲜叶失去光泽,青草气消失,叶质变软;

b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中涮青锅内涮青,投放鲜叶,鲜叶投叶量为锅内水重量的10%,涮青时间为50-60s;涮青适度后及时起锅,待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉;涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,并用风扇或鼓风机吹风,风凉至茶叶降温至室内常温,涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;青草气部分消失,略显清香;用烘干机在温度70-80℃,烘至含水量降至40%,然后下机摊凉;

c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;是形成涮青紧细外形的重要环节;采用间歇揉捻的方式进行,以加剧多酚类化合物的氧化,在揉捻时即得到初步的发酵,同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整,按照轻一重一轻的加压原则加压,在达到标准后出揉桶;揉捻均匀,叶汁粘附叶面,手摸有湿润粘手感觉;

d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入清洁卫生,无异味,通风,避免阳光直射的发酵室内;采用喷汽增湿使发酵室空气湿度保持95%以上,发酵时间4h,叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

e. 烘干:采用2次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火烘干时间和足火烘干时间均为30min,充分干燥;散发青气、发展香气,以茶条手折梗即断即可;

f. 拣剔:足烘叶下机摊晾,采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗,做到涮青茶中的梗、片、杂物清,茶末割净;

g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,焙笼烘面温度70℃慢烘约120min,每10min翻拌1次,手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

3. 按照权利要求1所述的涮青茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘一芽或一芽一叶初展的鲜叶,鲜叶要求

嫩度好、净度高、完整新鲜；将采摘的鲜茶叶摊青在摊凉席上进行，摊叶厚度为 1-3cm，温度为室内常温，摊放时间为 8-10 小时，摊青度为：鲜叶失去光泽，青草气消失，叶质变软，减重达 15%；

b. 涮青：鲜叶经过摊放后，在涮青锅中加水至锅深度的 70%，开启电源或气源升温，待涮青锅内水温升至沸腾时，先将滤网放入涮青锅内，再投放鲜叶，然后放入沉叶网将鲜叶压入水中，鲜叶投叶量为锅内水重量的 10%，涮青时间为 50-60s；涮青适度后及时起锅，先取出沉叶网，再将滤网带涮青叶提升出水面，并上下抖动，待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉；涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉，摊叶厚度为 1-1.5cm，并用风扇或鼓风机吹风，风速 4-5m/s，风凉至茶叶降温至室内常温，涮青叶表无水滴附着，手握成团，松手时叶子不易弹散，嫩茎梗折而不断；青草气部分消失，略显清香；用烘干机在温度 70-80℃，时间 50min，每 5min 翻动一次，烘至鲜叶含水量降至 65%，鲜叶减重率为 35%，然后下机摊凉；

c. 揉捻：揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动，使涮青茶叶细胞组织破损，溢出茶汁，紧卷条索的过程；是形成涮青紧细外形的重要环节；鲜叶 90min，采用间歇揉捻的方式进行，鲜叶每揉 10min 停机 5min，以加剧多酚类化合物的氧化，在揉捻时即得到初步的发酵，同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整，按照轻一重一轻的加压原则加压，在达到标准后出揉桶；揉捻均匀，鲜叶成条率达 90% 以上，细胞破坏率 45%，叶汁粘附叶面，手摸有湿润粘手感觉；

d. 发酵：将揉捻后的涮青茶放入清洁卫生，无异味，通风，避免阳光直射的发酵室内；发酵叶温保持在 30℃ 以下，发酵室温控制在 25℃，采用喷汽增湿使发酵室空气湿度保持 95% 以上，发酵时间 4h，叶色变为黄红色，青气消失香气显露；

e. 烘干：采用 2 次烘干法，毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”，足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”；毛火烘干机进风口温度 100℃，足火 90℃，毛火与足火之间摊晾 30min，摊晾叶厚度 10cm；毛火烘干时间和足火烘干时间均为 30min，充分干燥；散发青气、发展香气，以茶条手折梗即断即可；

f. 拣剔：足烘叶下机摊晾 30min，采用手工拣剔，除去粗老畸形的茶条、茶梗，做到涮青茶中的梗、片、杂物清，茶末割净；

g. 焙香：拣选分级后用炭火焙笼焙香，焙笼烘面温度 70℃ 慢烘约 120min，每 10min 翻拌 1 次，烘到水分下降至 5%，手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

4. 按照权利要求 3 所述的涮青茶的加工方法，其特征在于所述的步骤 b 中应保证涮青用水的洁净程度，每锅水涮青 4-5 次茶叶后就应换水。

5. 按照权利要求 3 所述的涮青茶的加工方法，其特征在于所述的涮青锅为不锈钢或铝合金材质，用电、气加热；所述的滤网规格与涮青锅大小匹配，为不锈钢材质；所述的沉叶网规格为能放至涮青锅深度的三分之一，为不锈钢材质。

6. 按照权利要求 3 所述的涮青茶的加工方法，其特征在于所述的摊凉席为竹木或不锈钢金属材料。

7. 按照权利要求 1 所述的涮青茶的加工方法，其特征在于所述的鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜为：嫩度高：在芽叶出现木质化之前采一芽或一芽一叶初展；净度高：无病虫害危害叶，无花、果、老叶，无杂物；完整新鲜：无机械损伤，无发酵灼伤变色。

## 一种涮青红茶的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种涮青红茶的加工方法。

### 背景技术

[0002] 茶树,属被子植物门(Angiospermae),双子叶植物纲(Dicotyledoneae),原始花被亚纲(Archichlamydeae),山茶目(Theales),山茶科(Theaceae),山茶属(Camellia)。茶树是一种常绿木本植物,分乔木型、小乔木型、灌木型三类。中国是世界上最早发现茶树和生产茶叶的国家,我国种茶、制茶和饮茶已有 3000 多年历史。

[0003] 茶,又名茶、檟、荈、茗等,在“本草”类医书中记载茶叶有止渴、清神、利尿、治咳、祛痰、明目、益思、除烦去腻、驱困轻身、消炎解毒等功效。近代研究发现,经常饮茶可提神醒脑。每天清晨喝一杯茶,会使人精神振作,精力充沛。茶叶还具有消脂、降低血压,防止动脉硬化。防癌抗辐射。

[0004] 茶产品,由于茶叶中含有多种人体所需的功能性营养成分,随着社会的发展和人们生活水平的不断提高,人们对茶叶的利用方式逐渐趋于多元化,已经由传统单一冲泡饮用发展至吃茶和综合利用,茶食品、茶菜肴、茶生活用品等不断出现,但这些茶产品均仅限于用成品茶、茶粉末、茶汁、茶叶提取物进行添加和加工。

[0005] 目前,茶杀青的方式主要有锅炒杀青、滚筒杀青、蒸汽杀青、干热风杀青、微波杀青等。传统茶的加工方法未对鲜茶叶进行清洗直接加工,鲜茶叶上吸附大量着空气中的有害物质。

### 发明内容

[0006] 本发明要解决的技术问题是提供一种涮青红茶的加工方法。

[0007] 本发明的技术方案是:一种涮青红茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

[0008] a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘的鲜叶,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶树叶摊青在摊凉席;

[0009] b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中涮青锅内涮青,涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,风凉至涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;用烘干机烘至含水量降至 65%,然后下机摊凉;

[0010] c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;细胞破坏手摸有湿润粘手感觉;

[0011] d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入发酵室内发酵;叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

[0012] e. 烘干:采用 2 次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火与足火之间摊晾 30min,充分干燥;

[0013] f. 拣剔:采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗;

[0014] g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,烘到手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

[0015] 本发明的涮青茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

[0016] a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘的鲜叶,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶树叶摊青在摊凉席上进行,温度为室内常温,摊青度为:鲜叶失去光泽,青草气消失,叶质变软;

[0017] b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中涮青锅内涮青,投放鲜叶,鲜叶投叶量为锅内水重量的 10%,涮青时间为 50-60s;涮青适度后及时起锅,待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉;涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,并用风扇或鼓风机吹风,风凉至茶树叶降温至室内常温,涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;青草气部分消失,略显清香;用烘干机在温度 70-80℃,时间 50min,每 5min 翻动一次,烘至含水量降至 65%,然后下机摊凉;

[0018] c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;是形成涮青紧细外形的重要环节;采用间歇揉捻的方式进行,以加剧多酚类化合物的氧化,在揉捻时即得到初步的发酵,同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整,按照轻一重一轻的加压原则加压,在达到标准后出揉桶;揉捻均匀,叶汁粘附叶面,手摸有湿润粘手感觉;

[0019] d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入清洁卫生,无异味,通风,避免阳光直射的发酵室内;采用喷汽增湿使发酵室空气湿度保持 95%以上,发酵时间 4h,叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

[0020] e. 烘干:采用 2 次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火烘干时间和足火烘干时间均为 30min,充分干燥;散发青气、发展香气,以茶条手折梗即断即可;

[0021] f. 拣剔:足烘叶下机摊晾,采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗,做到涮青茶中的梗、片、杂物清,茶末割净;

[0022] g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,焙笼烘面温度 70℃慢烘约 120min,每 10min 翻拌 1 次,手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

[0023] 本发明的涮青茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

[0024] a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘一芽或一芽一叶初展的鲜叶,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶树叶摊青在摊凉席上进行,摊叶厚度为 1-3cm,温度为室内常温,摊放时间为 8-10 小时,摊青度为:鲜叶失去光泽,青草气消失,叶质变软,减重达 15%;

[0025] b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中加水至锅深度的 70%,开启电源或气源升温,待涮青锅内水温升至沸腾时,先将滤网放入涮青锅内,再投放鲜叶,然后放入沉叶网将鲜叶压入水中,鲜叶投叶量为锅内水重量的 10%,涮青时间为 50-60s;涮青适度后及时起锅,先取出沉叶网,再将滤网带涮青叶提升出水面,并上下抖动,待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉;涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,摊叶厚度为 1-1.5cm,并用风扇或鼓风机吹风,风速 4-5m/s,风凉至茶树叶降温至室内常温,涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;青草气部分消失,略显清香;用烘干机在温度 70-80℃,时间 50min,每 5min 翻动一次,烘至含水量鲜叶含水量降至 63%,鲜叶减重率为 35%,然后下机摊凉;

[0026] c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;是形成涮青紧细外形的重要环节;鲜叶 90min,采用间歇揉捻的方式进行,鲜叶每揉 10min 停机 5min,以加剧多酚类化合物的氧化,在揉捻时即得到初步的发酵,同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整,按照轻—重—轻的加压原则加压,在达到标准后出揉桶;揉捻均匀,鲜叶成条率达 90%以上,细胞破坏率 45%,叶汁粘附叶面,手摸有湿润粘手感觉;

[0027] d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入清洁卫生,无异味,通风,避免阳光直射的发酵室内;发酵叶温保持在 30℃以下,发酵室温控制在 25℃,采用喷汽增湿使发酵室空气湿度保持 95%以上,发酵时间 4h,叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

[0028] e. 烘干:采用 2 次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火烘干机进风口温度 100℃,足火 90℃,毛火与足火之间摊晾 30min,摊晾叶厚度 10cm;毛火烘干时间和足火烘干时间均为 30min,充分干燥;散发青气、发展香气,以茶条手折梗即断即可;

[0029] f. 拣剔:足烘叶下机摊晾 30min,采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗,做到涮青茶中的梗、片、杂物清,茶末割净;

[0030] g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,焙笼烘面温度 70℃慢烘约 120min,每 10min 翻拌 1 次,烘到水分下降至 5%,手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

[0031] 本发明的涮青茶的加工方法,其特征在于所述的步骤 b 中应保证涮青用水的洁净程度,每锅水涮青 4-5 次茶叶后就应换水。

[0032] 本发明的涮青茶的加工方法,其特征在于所述的涮青锅为不锈钢或铝合金材质,用电、气加热;所述的滤网规格与涮青锅大小匹配,为不锈钢材质;所述的沉叶网规格为能放至涮青锅深度的三分之一,为不锈钢材质。本

[0033] 发明的涮青茶的加工方法,其特征在于所述的摊凉席为竹木或不锈钢金属材料。

[0034] 本发明的涮青茶的加工方法,其特征在于所述的鲜叶要求嫩度高、净度高、完整新鲜为:嫩度高:在芽叶出现木质化之前采一芽或一芽一叶初展;净度高:无病虫危害叶,无花、果、老叶,无杂物;完整新鲜:无机械损伤,无发酵灼伤变色。

[0035] 本发明根据茶的生产现状,为了改善茶的品质,经过多年摸索,发明了一种全新的涮青茶加工方法,其加工步骤为:鲜叶采收分级、涮青、揉捻、发酵、烘干、拣剔、培香。本工艺针对鲜叶付制,采用了独特的涮青、发酵、培香工艺,形成了涮青茶汤色红亮,具有独特的品质,使人饮后如置身大自然之中,仿佛身心都得到了升华和净化。

[0036] 本发明的有益效果是:对鲜茶叶进行涮青清洗直接加工,使鲜茶叶上吸附大量着空气中的有害物质得到清除及其它污染物得到清除。使得涮青茶干净卫生,色泽翠绿鲜亮,口感清馨鲜爽,降低茶的苦涩味。涮青茶的开发利用既扩大了茶叶资源的利用途径,是一种不可多得的保健食品。涮青茶对人体具有多重营养保健作用:降脂减肥,瘦身美体。补充营养,健身强体。涮青茶可摄入丰富的营养成分,如蛋白质、氨基酸、脂肪、碳水化合物、矿物质等,这些物质基本上都是人体所必需的营养成分。防病治病、延年益寿。涮青茶可摄入多种功能性药效成分,如咖啡碱、茶多酚、脂多糖和各种维生素等,能增强人体抗氧化、抗辐射、抗衰老、解毒排毒能力,防治包括癌症在内的多种疾病。

## 具体实施方式

[0037] 下面结合实施例对本发明进一步说明。

[0038] 实施例 1:本发明一种涮青红茶的加工方法,包括以下步骤:

[0039] a. 鲜叶摊放:在茶树芽叶出现木质化之前采摘一芽或一芽一叶初展的鲜叶,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶叶摊青在摊凉席上进行,摊叶厚度为 1-3cm,温度为室内常温,摊放时间为 8-10 小时,摊青度为:鲜叶失去光泽,青草气消失,叶质变软,减重达 15%;

[0040] b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中加水至锅深度的 70%,开启电源或气源升温,待涮青锅内水温升至沸腾时,先将滤网放入涮青锅内,再投放鲜叶,然后放入沉叶网将鲜叶压入水中,鲜叶投叶量为锅内水重量的 10%,涮青时间为 50-60s;涮青适度后及时起锅,先取出沉叶网,再将滤网带涮青叶提升出水面,并上下抖动,待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉;涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,摊叶厚度为 1-1.5cm,并用风扇或鼓风机吹风,风速 4-5m/s,风凉至茶叶降温至室内常温,涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;青草气部分消失,略显清香;用烘干机在温度 70-80℃,时间 50min,每 5min 翻动一次,烘至鲜叶含水量降至 63%,鲜叶减重率为 37%然后下机摊凉;

[0041] c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;是形成涮青紧细外形的重要环节;鲜叶 90min,采用间歇揉捻的方式进行,鲜叶每揉 10min 停机 5min,以加剧多酚类化合物的氧化,在揉捻时即得到初步的发酵,同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整,按照轻一重一轻的加压原则加压,在达到标准后出揉桶;揉捻均匀,鲜叶成条率达 90%以上,细胞破坏率 45%,叶汁粘附叶面,手摸有湿润粘手感觉;

[0042] d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入清洁卫生,无异味,通风,避免阳光直射的发酵室内;发酵叶温保持在 30℃以下,发酵室温控制在 25℃,采用喷汽增湿使发酵室空气湿度保持 95%以上,发酵时间 4h,叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

[0043] e. 烘干:采用 2 次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火烘干机进风口温度 100℃,足火 90℃,毛火与足火之间摊晾 30min,摊晾叶厚度 10cm;毛火烘干时间和足火烘干时间均为 30min,充分干燥;散发青气、发展香气,以茶条手折梗即断即可;

[0044] f. 拣剔:足烘叶下机摊晾 30min,采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗,做到涮青茶中的梗、片、杂物清,茶末割净;

[0045] g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,焙笼烘面温度 70℃慢烘约 120min,每 10min 翻拌 1 次,烘到水分下降至 5%,手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

[0046] 步骤 b 中应保证涮青用水的洁净程度,每锅水涮青 4-5 次茶叶后就应换水。涮青锅为不锈钢或铝合金材质,用电、气加热;所述的滤网规格与涮青锅大小匹配,为不锈钢材质;所述的沉叶网规格为能放至涮青锅深度的三分之一,为不锈钢材质。摊凉席为竹木或不锈钢金属材料。鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜为:嫩度高:在芽叶出现木质化之前采一芽或一芽一叶初展;净度高:无病虫危害叶,无花、果、老叶,无杂物;完整新鲜:无机械损伤,无发酵灼伤变色。

[0047] 实施例 2:本发明一种涮青红茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

[0048] a. 鲜叶摊放:采摘 4 月上旬—中下旬在茶树芽叶出现木质化之前采摘一芽或一芽一叶初展的鲜叶 25 kg,鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜;将采摘的鲜茶叶摊青在摊凉席上进行,摊叶厚度为 1-3cm,温度为室内常温,摊放时间为 8-10 小时,摊青度为:鲜叶失去光泽,青草气消失,叶质变软,减重达 15%;

[0049] b. 涮青:鲜叶经过摊放后,在涮青锅中加水至锅深度的 70%,开启电源或气源升温,待涮青锅内水温升至沸腾时,先将滤网放入涮青锅内,再投放鲜叶,然后放入沉叶网将鲜叶压入水中,鲜叶投叶量为锅内水重量的 10%,涮青时间为 50-60s;涮青适度后及时起锅,先取出沉叶网,再将滤网带涮青叶提升出水面,并上下抖动,待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉;涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉,摊叶厚度为 1-1.5cm,并用风扇或鼓风机吹风,风速 4-5m/s,风凉至茶树叶降温至室内常温,涮青叶表无水滴附着,手握成团,松手时叶子不易弹散,嫩茎梗折而不断;青草气部分消失,略显清香;用烘干机在温度 70-80℃,时间 50min,每 5min 翻动一次,烘至鲜叶含水量降至 63%,鲜叶减重率为 35%,然后下机摊凉;

[0050] c. 揉捻:揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动,使涮青茶叶细胞组织破损,溢出茶汁,紧卷条索的过程;是形成涮青紧细外形的重要环节;采用 55 型茶叶揉捻机(揉桶 $\varnothing$  55cm)揉捻,自然投叶于揉桶中,投叶量约为 25 kg,不可用手挤压。一级鲜叶 90min,采用间歇揉捻的方式进行,一级鲜叶每揉 10min 停机 5min,以加剧多酚类化合物的氧化,在揉捻时即得到初步的发酵,同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整,按照轻—重—轻的加压原则加压,在达到标准后出揉桶;揉捻均匀,一级鲜叶成条率达 90%以上,细胞破坏率 45%,叶汁粘附叶面,手摸有湿润粘手感觉;

[0051] d. 发酵:将揉捻后的涮青茶放入清洁卫生,无异味,通风,避免阳光直射的发酵室内;发酵叶温保持在 30℃以下,发酵室温控制在 25℃,采用喷汽增湿使发酵室空气湿度保持 95%以上,发酵时间 4h,叶色变为黄红色,青气消失香气显露;

[0052] e. 烘干:采用 2 次烘干法,毛火烘干要求“高温、薄摊、快干”,足火烘干要求“低温、厚摊、慢烘”;毛火烘干机进风口温度 100℃,足火 90℃,毛火与足火之间摊晾 30min,摊晾叶厚度 10cm;毛火烘干时间和足火烘干时间均为 30min,充分干燥;散发青气、发展香气,以茶条手折梗即断即可;

[0053] f. 拣剔:足烘叶下机摊晾 30min,采用手工拣剔,除去粗老畸形的茶条、茶梗,做到涮青茶中的梗、片、杂物清,茶末割净;

[0054] g. 焙香:拣选分级后用炭火焙笼焙香,焙笼烘面温度 70℃慢烘约 120min,每 10min 翻拌 1 次,烘到水分下降至 5%,手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。

[0055] 步骤 b 中应保证涮青用水的洁净程度,每锅水涮青 4-5 次茶树叶后就应换水。涮青锅为不锈钢或铝合金材质,用电、气加热;所述的滤网规格与涮青锅大小匹配,为不锈钢材质;所述的沉叶网规格为能放至涮青锅深度的三分之一,为不锈钢材质。摊凉席为竹木或不锈钢金属材料。鲜叶要求嫩度好、净度高、完整新鲜为:嫩度高:在芽叶出现木质化之前采一芽或一芽一叶初展;净度高:无病虫危害叶,无花、果、老叶,无杂物;完整新鲜:无机械损伤,无发酵灼伤变色。

[0056] 实施例 3:本发明一种涮青红茶的加工方法,其特征在于包括以下步骤:原料:涮



青茶鲜叶 25 kg。

#### [0057] 一、鲜叶摊放

[0058] 1、鲜叶标准：要求鲜叶较细嫩，匀净，一芽。

#### [0059] 2、鲜叶摊放

[0060] 鲜叶薄摊，摊青间要通风良好、阴凉、清洁，摊叶厚 3 厘米，雨、露水叶要摊放，厚度更宜薄。温度为室内常温，摊放时间为 10 小时，摊青度为：鲜叶失去光泽，青草气消失，叶质变软，减重达 15%；

#### [0061] 二、涮青

[0062] 鲜叶经过摊放后，在涮青锅中加水至锅深度的 70%，开启电源或气源升温，待涮青锅内水温升至沸腾时，先将滤网放入涮青锅内，再投放鲜叶，然后放入沉叶网将鲜叶压入水中，鲜叶投叶量为锅内水重量的 10%，涮青时间为 60s；涮青适度后及时起锅，先取出沉叶网，再将滤网带涮青叶提升出水面，并上下抖动，待滤网内涮青叶滴水缓慢时及时风凉；涮青叶起锅后在摊凉席上进行风凉，摊叶厚度为 1.5cm，并用风扇或鼓风机吹风，风速 4-5m/s，风凉至茶树叶降温至室内常温，涮青叶表无水滴附着，手握成团，松手时叶子不易弹散，嫩茎梗折而不断；青草气部分消失，略显清香；用烘干机在温度 70-80℃，时间 50min，每 5min 翻动一次，烘至鲜叶含水量降至 63%，鲜叶减重率为 35%，然后下机摊凉；。

#### [0063] 三、揉捻

[0064] 揉捻是将涮青叶在一定的压力下进行旋转运动，使涮青茶叶细胞组织破损，溢出茶汁，紧卷条索的过程。是形成涮青红紧细外形的重要环节。

#### [0065] 1、揉捻目的

[0066] (1) 破坏叶细胞组织，使茶汁揉出，便于在酶的作用下进行必要的氧化作用。

[0067] (2) 茶汁溢出，粘于叶表，可溶性物质易溶于茶汤，增进茶汤的浓度，同时增进色香品质。

[0068] (3) 在机械力的作用下使芽叶紧卷成条，增进外形美观。

[0069] (4) 初步发酵。

#### [0070] 2、揉捻方法

[0071] 加压原则掌握轻、重、轻；轻压揉短。

#### [0072] 3、投叶量

[0073] 采用 55 型茶叶揉捻机（揉桶  $\varnothing$  55cm）揉捻，自然投叶于揉桶中，投叶量约为 25 kg，不可用手挤压。

#### [0074] 4、揉捻时间

[0075] 揉捻时间 90min，采用间歇揉捻的方式进行，每揉 10min 停机 5min，以加剧多酚类化合物的氧化，在揉捻时即得到初步的发酵，同时让叶片水分重新分布以保证外形的完整，按照轻—重—轻的加压原则加压，在达到标准后出揉桶。

#### [0076] 5、揉捻程度

[0077] (1) 揉捻均匀，鲜叶成条率达 90% 以上，

[0078] (2) 细胞破坏率约 45%。

[0079] (3) 叶汁粘附叶面，手摸有湿润粘手感觉。

#### [0080] 四、发酵

[0081] 1、目的

[0082] 渌青红茶叶发酵的目的在于人为的创造条件,以多酚类化合物为中心的一系列化学变化过程。它是形成渌青红茶特有色、香、味品质的关键工序。

[0083] 2、发酵技术

[0084] (1) 发酵室大小适中,清洁卫生,无异味。离地 1 米,便于通风,避免阳光直射。

[0085] (2) 温度对发酵质量影响很大,包括发酵室温和叶温两个方面,发酵室温直接影响叶温。发酵过程中,多酚类化合物氧化放热,使叶温提高;当氧化作用减弱时,叶温降低。因此,叶温有一个由低到高再到低的过程。叶温一般比气温高 2-6℃。要求发酵叶温保持在 30℃ 以下,发酵室温控制在 25℃。

[0086] (3) 湿度发酵室空气湿度保持 95% 以上,采用喷汽增湿

[0087] (4) 发酵时间从揉捻结束进入发酵室开始计算,约需 4h。注意:不能认为发酵过程可有可无,亦不能用延长揉捻时间来代替发酵工序。

[0088] 3、发酵程度

[0089] (1) 叶色变化叶色为黄红色时为适度,要求色泽红匀,

[0090] (2) 香气的变化青气消失、香显露、

[0091] (3) 叶温的变化有由低到高再到低的变化过程。在发酵中,到叶温达高峰趋于平衡时,即为发酵适度。

[0092] 这三者的变化有同一性,都以多酚类化合物氧化为基础。发酵适度应综合三者变化程度而定。

[0093] 五、烘干

[0094] 1、目的终止酶活性;充分干燥;散发青气。

[0095] 2、干燥技术

[0096] 采用 2 次烘干法。毛火要求“高温、薄摊、快干”,足火要求“低温、厚摊、慢烘”。

[0097] 温度毛火烘干机进风口温度 100℃,足火 90℃,毛火与足火之间摊晾 30min,摊晾叶厚度 10cm。

[0098] 烘干时间毛火和足火均为 30min,以茶条手折梗即断即可。

[0099] 六、拣剔

[0100] 拣剔采用手工拣剔。主要是除去粗老畸形的茶条、茶梗,做到“三清一净”即渌青茶中的梗、片、杂物清,茶末割净。

[0101] 七、焙香

[0102] 足烘叶下机摊晾 30min,拣选分级后用炭火焙笼焙香。焙笼烘面温度 70℃ 慢烘约 120min,每 10min 翻拌 1 次,烘到水分下降至 5% 左右,手捻茶叶成粉即下焙摊凉后包装。