



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105394230 A

(43) 申请公布日 2016.03.16

(21) 申请号 201510928244.0

(22) 申请日 2015.12.15

(71) 申请人 广西昭平县凝香翠茶厂

地址 546800 广西壮族自治区贺州市昭平县
走马镇福行村

(72) 发明人 李荣江

(74) 专利代理机构 广州市红荔专利代理有限公司 44214

代理人 李彦孚 何承鑫

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种红茶的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种红茶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:1)选取一芽二叶的鲜叶作为原料,鲜叶选择夏茶采摘;2)萎凋:将采摘回来的鲜叶放入萎凋槽内,摊放厚度为 5-10cm,控制温度为 25-30℃,萎凋时间为 2-3h,然后进行冷风萎凋,将鲜叶翻转摊放,摊放厚度为 3-5cm,控制温度为 0-5℃,萎凋时间为 1-2h,最后日光萎凋 6-8h 即可,本发明汤色红而明亮,滋味甘醇,品质上乘。

1. 一种红茶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

1) 选取一芽二叶的鲜叶作为原料,鲜叶选择夏茶采摘;

2) 萎凋:将采摘回来的鲜叶放入萎凋槽内,堆放厚度为 5-10cm,控制温度为 25-30℃,萎凋时间为 2-3h,然后进行冷风萎凋,将鲜叶翻转堆放,堆放厚度为 3-5cm,控制温度为 0-5℃,萎凋时间为 1-2h,最后日光萎凋 6-8h 即可;

3) 摇青:萎凋后的鲜叶在摇青机内摇青,摇青机转数为 15 转/min,摇青分三次,第一次摇青 2min,静置 2h 再进行第二次摇青 2min,然后静置 2h 后进行第三次摇青 2min,最后将鲜叶薄摊在簸箕上晾 5-8h;

4) 揉捻:将步骤 3)得到的茶叶轻揉 10 ~ 30 分钟,重揉 5 ~ 20 分钟,然后又轻揉 10 ~ 30 分钟,得到预制条状茶叶,揉捻成条率 80%~90%,轻揉用力 5~10KG,重揉用力 20~25KG;

5) 发酵:将步骤 4)得到的茶叶进行发酵,发酵温度为 25-30℃,湿度为 85%~ 90%,发酵时间为 3~5 小时;

6) 烘干:取出发酵后的茶叶进行烘干处理,烘干分两次进行,第一次烘干控制温度为 100~120℃,烘焙时间为 20-25min,第二次烘干控制温度为 80~90℃,烘焙时间为 15-20min,两次烘干之间将茶叶晾晒 20~25min。

2. 根据权利要求 1 所述的红茶的制备方法,其特征在于:所述茶的品种为乌龙茶。

一种红茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶的制备技术领域,具体是一种红茶的制备方法。

背景技术

[0002]

红茶是我国生产和出口的主要茶类之一,红茶属全发酵茶,因其干茶色泽和冲泡的茶汤均以红色为主调,故名红茶。红茶的产量和销量是茶类中较大的一种,红茶的制备经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺处理,使得绿叶变成暗红色而得。传统工艺制成的红茶容易造成茶叶口感酸涩,滋味过浓,汤色发暗,叶底乌黑黯淡。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是:提供一种汤色红而明亮,滋味甘醇,品质上乘的红茶的制备方法。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:提供一种红茶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

1) 选取一芽二叶的鲜叶作为原料,鲜叶选择夏茶采摘;

2) 萎凋:将采摘回来的鲜叶放入萎凋槽内,摊放厚度为 5-10cm,控制温度为 25-30℃,萎凋时间为 2-3h,然后进行冷风萎凋,将鲜叶翻转摊放,摊放厚度为 3-5cm,控制温度为 0-5℃,萎凋时间为 1-2h,最后日光萎凋 6-8h 即可;

3) 摇青:萎凋后的鲜叶在摇青机内摇青,摇青机转数为 15 转/min,摇青分三次,第一次摇青 2min,静置 2h 再进行第二次摇青 2min,然后静置 2h 后进行第三次摇青 2min,最后将鲜叶薄摊在簸箕上晾 5-8h;

4) 揉捻:将步骤 3)得到的茶叶轻揉 10~30 分钟,重揉 5~20 分钟,然后又轻揉 10~30 分钟,得到预制条状茶叶,揉捻成条率 80%~90%,轻揉用力 5~10KG,重揉用力 20~25KG;

5) 发酵:将步骤 4)得到的茶叶进行发酵,发酵温度为 25-30℃,湿度为 85%~90%,发酵时间为 3~5 小时;

6) 烘干:取出发酵后的茶叶进行烘干处理,烘干分两次进行,第一次烘干控制温度为 100~120℃,烘焙时间为 20-25min,第二次烘干控制温度为 80~90℃,烘焙时间为 15-20min,两次烘干之间将茶叶晾晒 20~25min。

[0005] 所述茶的品种为乌龙茶,乌龙茶的优势在于鲜叶含有浓郁的桂花香,比其他品种的香气更加飘香。

[0006] 本发明红茶的制备方法,增加的摇青工艺,使茶叶之间的相互碰撞摩擦增加,使鲜叶萎凋更均匀,使茶叶的香气进一步挥发出来,而摇青能够进一步的让茶叶中的水分散失,本发明能够既保持了红茶温润,香醇,甘甜的口感,避免出现苦涩和腥味,又具有长久的香气,其汤色红而明亮,滋味甘醇,品质上乘。

具体实施方式

[0007] 以下结合具体实施例对本发明做详细的说明。

[0008] 实施例 1

本发明一种红茶的制备方法,包括以下步骤:

- 1) 选取一芽二叶的鲜叶作为原料,鲜叶选择夏茶采摘;
- 2) 萎凋:将采摘回来的鲜叶放入萎凋槽内,堆放厚度为 5cm,控制温度为 25℃,萎凋时间为 2h,然后进行冷风萎凋,将鲜叶翻转堆放,堆放厚度为 5cm,控制温度为 5℃,萎凋时间为 2h,最后日光萎凋 6h 即可;
- 3) 摇青:萎凋后的鲜叶在摇青机内摇青,摇青机转数为 15 转/min,摇青分三次,第一次摇青 2min,静置 2h 再进行第二次摇青 2min,然后静置 2h 后进行第三次摇青 2min,最后将鲜叶薄摊在簸箕上晾 5h;
- 4) 揉捻:将步骤 3) 得到的茶叶轻揉 20 分钟,重揉 15 分钟,然后又轻揉 15 分钟,得到预制条状茶叶,揉捻成条率 80%~90%,轻揉用力 6KG,重揉用力 20KG;
- 5) 发酵:将步骤 4) 得到的茶叶进行发酵,发酵温度为 30℃,湿度为 90%,发酵时间为 5 小时;
- 6) 烘干:取出发酵后的茶叶进行烘干处理,烘干分两次进行,第一次烘干控制温度为 120℃,烘焙时间为 20min,第二次烘干控制温度为 80℃,烘焙时间为 20min,两次烘干之间将茶叶晾晒 25min。

[0009] 实施例 2

本发明一种红茶的制备方法,包括以下步骤:

- 1) 选取一芽二叶的鲜叶作为原料,鲜叶选择夏茶采摘;
- 2) 萎凋:将采摘回来的鲜叶放入萎凋槽内,堆放厚度为 10cm,控制温度为 30℃,萎凋时间为 3h,然后进行冷风萎凋,将鲜叶翻转堆放,堆放厚度为 3cm,控制温度为 0℃,萎凋时间为 1h,最后日光萎凋 8h 即可;
- 3) 摇青:萎凋后的鲜叶在摇青机内摇青,摇青机转数为 15 转/min,摇青分三次,第一次摇青 2min,静置 2h 再进行第二次摇青 2min,然后静置 2h 后进行第三次摇青 2min,最后将鲜叶薄摊在簸箕上晾 8h;
- 4) 揉捻:将步骤 3) 得到的茶叶轻揉 30 分钟,重揉 20 分钟,然后又轻揉 30 分钟,得到预制条状茶叶,揉捻成条率 80%~90%,轻揉用力 10KG,重揉用力 25KG;
- 5) 发酵:将步骤 4) 得到的茶叶进行发酵,发酵温度为 25℃,湿度为 85%,发酵时间为 3 小时;
- 6) 烘干:取出发酵后的茶叶进行烘干处理,烘干分两次进行,第一次烘干控制温度为 100℃,烘焙时间为 25min,第二次烘干控制温度为 90℃,烘焙时间为 15min,两次烘干之间将茶叶晾晒 20min。

[0010] 实施例 3

本发明一种红茶的制备方法,包括以下步骤:

- 1) 选取一芽二叶的鲜叶作为原料,鲜叶选择夏茶采摘;
- 2) 萎凋:将采摘回来的鲜叶放入萎凋槽内,堆放厚度为 8cm,控制温度为 26℃,萎凋时间为 2.5h,然后进行冷风萎凋,将鲜叶翻转堆放,堆放厚度为 4cm,控制温度为 4℃,萎凋时

间为 1.5h,最后日光萎凋 7h 即可;

3)摇青:萎凋后的鲜叶在摇青机内摇青,摇青机转数为 15 转/min,摇青分三次,第一次摇青 2min,静置 2h 再进行第二次摇青 2min,然后静置 2h 后进行第三次摇青 2min,最后将鲜叶薄摊在簸箕上晾 6h;

4)揉捻:将步骤 3)得到的茶叶轻揉 15 分钟,重揉 15 分钟,然后又轻揉 20 分钟,得到预制条状茶叶,揉捻成条率 80%~90%,轻揉用力 8KG,重揉用力 22KG;

5)发酵:将步骤 4)得到的茶叶进行发酵,发酵温度为 28℃,湿度为 86%,发酵时间为 4 小时;

6)烘干:取出发酵后的茶叶进行烘干处理,烘干分两次进行,第一次烘干控制温度为 110℃,烘焙时间为 23min,第二次烘干控制温度为 85℃,烘焙时间为 18min,两次烘干之间将茶叶晾晒 23min。

[0011] 本发明和传统工艺的红茶制备方法比较如下:

	外形	汤色	香气	滋味	叶底
本发明	紧直	金黄透亮	桂花香浓、持久	浓醇	匀红
传统工艺	紧直	红亮	甜香	纯正	匀红