



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104431055 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201310649923. 5

(22) 申请日 2013. 12. 06

(71) 申请人 三江侗族自治县东竹茶业有限公司
地址 545500 广西壮族自治区柳州市三江县
雅柳路 67 号

(72) 发明人 郭朝阳

(74) 专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所
45102

代理人 韦永青

(51) Int. Cl.

A23F 3/14(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

茶花红茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开一种茶花红茶的加工方法,涉及茶叶加工领域,其步骤为鲜叶和茶花的采摘,将鲜叶和茶花放入萎凋槽内进行萎凋,然后将萎凋叶和萎凋花放入揉捻机内进行揉捻,再放入发酵室内进行发酵,将发酵好的茶叶和茶花放入烘干机内进行烘干,最后将烘干的茶叶和茶花放入提香机内进行提香,由于采用本发明的加工方法,尤其是在提香工序中,采用三次提香两次冷却,使加工出来的红茶茶汤红而透亮,具有茶花清香、味道醇正,口感醇厚。

1. 一种茶花红茶的加工方法,其特征在于所述加工的步骤如下:

1) 在入秋,选择小开面的鲜叶和在茶树上开的新鲜茶花,于每天早上6点30分到中午12点钟之间进行采摘;

2) 在鲜叶和茶花采摘回来后,将鲜叶和茶花放入萎凋槽内,鲜叶和茶花摊放的厚度为10-15厘米,萎凋槽内设定温度为 30°C - 38°C 热风进行萎凋,萎凋时间为3-4小时,每1小时翻叶一次;

3) 将萎凋叶和萎凋花放入揉捻机内进行揉捻,揉捻机以50转/分速度将萎凋叶和萎凋花进行揉捻,揉捻过程是先轻柔4分钟,加压3分钟,减压3分钟,再松揉4分钟,重复进行,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

4) 将揉捻叶和揉捻花解块后松散放入发酵室内进行发酵,发酵的温度为 22°C - 26°C ,相对湿度为90%以上,发酵时间为3-4小时;当发酵叶成紫红色,立刻停止发酵;

5) 将发酵后的叶和花放入烘干机内进行干燥,干燥温度为 100°C - 120°C ,干燥时间为8-10分钟,测定水分为15-18%,烘干机停止运转,干燥完毕;

6) 将烘干后的叶和花放入提香机进行提香,提香时间为55分钟-60分钟,提香温度为 140°C - 150°C ;从提香机内取出冷却,冷却时间为30分钟;再放入提香机内提香,提香时间为50分钟,提香温度为 130°C - 140°C ;从提香机内再取出冷却,冷却时间为20分钟;第三次进提香机提香,提香时间为10分钟,提香温度为 120°C - 130°C ,即完成整个茶花红茶的制作过程。

2. 根据权利要求1所述的茶花红茶的加工方法,其特征在于:所述茶花的量为茶叶鲜叶总量的40%。

茶花红茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工领域,尤其是一种茶花红茶的加工方法。

背景技术

[0002] 红茶是世界茶叶消费的主要茶类,因其浓醇鲜爽的品质风格广受消费者的喜爱;红茶是一种珍贵的天然饮料,又有很好的美容保健功效,经科学分析和时间证明,红茶含有较高的氨基酸、维生素、矿物质、茶多酚和生物碱,有多种营养和药效成分,具有清心明目、杀菌消炎、减肥美容、延缓衰老、防癌症、消血脂、降低胆固醇、减少心血管疾病及糖尿病等功效;红茶起源于中国,中国红茶种类较多,产地较广;传统的红茶加工工艺为:萎凋、揉捻、发酵、干燥,由于很多工序还是采用人工控制,加工出来的红茶,香味不够纯正、口感不佳、质量不稳定;近年来,随着生活水平的提高,消费者对红茶香气品质的要求也越来越多样化,受国际红茶消费潮流的影响,具有花香、味道醇厚的红茶产品也受到越来越多消费者的喜爱;但,目前在红茶市场上带花香的红茶产品不多,制作工艺也各不相同,花香红茶质量参差不齐。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的问题是提供一种能加工出带有茶花清香、味道醇正的红茶的加工方法。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是:其所述加工的步骤如下:

1) 在入秋,选择小开面的鲜叶和在茶树上开的新鲜茶花,于每天早上6点30分到中午12点钟之间进行采摘;

2) 在鲜叶和茶花采摘回来后,将鲜叶和茶花放入萎凋槽内,鲜叶和茶花摊放的厚度为10-15厘米,萎凋槽内设定温度为30℃-38℃热风进行萎凋,萎凋时间为3-4小时,每1小时翻叶一次;

3) 将萎凋叶和萎凋花放入揉捻机内进行揉捻,揉捻机以50转/分速度将萎凋叶和萎凋花进行揉捻,揉捻过程是先轻柔4分钟,加压3分钟,减压3分钟,再松揉4分钟,重复进行,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

4) 将揉捻叶和揉捻花解块后松散放入发酵室内进行发酵,发酵的温度为22℃-26℃,相对湿度为90%以上,发酵时间为3-4小时;当发酵叶成紫红色,立刻停止发酵;

5) 将发酵后的叶和花放入烘干机内进行干燥,干燥温度为100℃-120℃,干燥时间为8-10分钟,测定水分为15-18%,烘干机停止运转,干燥完毕;

6) 将烘干好的叶和花放入提香机进行提香,提香时间为55分钟-60分钟,提香温度为140℃-150℃;从提香机内取出冷却,冷却时间为30分钟;再放入提香机内提香,提香时间为50分钟,提香温度为130℃-140℃;从提香机内再取出冷却,冷却时间为20分钟;第三次进提香机提香,提香时间为10分钟,提香温度为120℃-130℃,即完成整个茶花红茶的制作过程。

[0005] 上述技术方案中,更具体的方案还可以是:所述茶花的量为茶叶鲜叶总量的 40%。
[0006] 由于采用上述加工方法,并采用三次提香两次冷却,使加工出来的红茶茶汤红而透亮,具有茶花清香、味道醇正,口感醇厚。

具体实施方式

[0007] 以下结合具体实例,对本发明作进一步详述:

实施例 1:

1) 在入秋,选择小开面的鲜叶和在茶树上开的新鲜茶花,于每天早上 6 点 30 分到中午 12 点钟之间进行采摘;

2) 在鲜叶和茶花采摘回来后,将鲜叶和茶花以 6:4 的比例放入萎凋槽内,鲜叶和茶花摊放的厚度为 10 厘米,萎凋槽内设定温度为 30℃-38℃热风进行萎凋,萎凋时间为 3 小时,每 1 小时翻叶一次;

3) 将萎凋叶和萎凋花放入揉捻机内进行揉捻,揉捻机以 50 转/分速度将萎凋叶和萎凋花进行揉捻,揉捻过程是先轻柔 4 分钟,加压 3 分钟,减压 3 分钟,再松揉 4 分钟,重复进行,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

4) 将揉捻叶和揉捻花解块后松散放入发酵室内进行发酵,发酵的温度为 22℃,相对湿度为 90% 以上,发酵时间为 3 小时;当发酵叶成紫红色,立刻停止发酵;

5) 将发酵后的叶和花放入烘干机内进行干燥,干燥温度为 100℃,干燥时间为 8 分钟,测定水分为 15%,烘干机停止运转,干燥完毕;

6) 将烘干后的叶和花放入提香机进行提香,提香时间为 55 分钟,提香温度为 140℃;从提香机内取出冷却,冷却时间为 30 分钟;再放入提香机内提香,提香时间为 50 分钟,提香温度为 130℃;从提香机内再取出冷却,冷却时间为 20 分钟;第三次进提香机提香,提香时间为 10 分钟,提香温度为 120℃,即完成整个茶花红茶的制作过程。

[0008] 实施例 2:

1) 在入秋,选择小开面的鲜叶和在茶树上开的新鲜茶花,于每天早上 6 点 30 分到中午 12 点钟之间进行采摘;

2) 在鲜叶和茶花采摘回来后,将鲜叶和茶花以 6:4 的比例放入萎凋槽内,鲜茶花摊放的厚度在 15 厘米,萎凋槽内设定温度为 38℃热风进行萎凋,萎凋时间为 4 小时,每 1 小时翻叶一次;

3) 将萎凋叶和萎凋花放入揉捻机内进行揉捻,揉捻机以 50 转/分速度将萎凋叶和萎凋花进行揉捻,揉捻过程是先轻柔 4 分钟,加压 3 分钟,减压 3 分钟,再松揉 4 分钟,重复进行,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

4) 将揉捻叶和揉捻花解块后松散放入发酵室内进行发酵,发酵的温度为 26℃,相对湿度为 90% 以上,发酵时间为 4 小时;当发酵叶成紫红色,立刻停止发酵;

5) 将发酵后的叶和花放入烘干机内进行干燥,干燥温度为 120℃,干燥时间为 10 分钟,测定水分为 18%,烘干机停止运转,干燥完毕;

6) 将烘干后的叶和花放入提香机进行提香,提香时间为 60 分钟,提香温度为 150℃;从提香机内取出冷却,冷却时间为 30 分钟;再放入提香机内提香,提香时间为 50 分钟,提香温度为 140℃;从提香机内再取出冷却,冷却时间为 20 分钟;第三次进提香机提香,提香时

间为 10 分钟,提香温度为 130℃,即完成整个茶花红茶的制作过程。