



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105341193 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 24

---

(21) 申请号 201510748314. 4

(22) 申请日 2015. 11. 06

(71) 申请人 广西南亚热带农业科学研究所

地址 532406 广西壮族自治区崇左市龙州彬  
桥乡

(72) 发明人 韦锦坚 韦持章 李金婷 廖春文  
农玉琴 陈杏 田甜 骆妍妃

(74) 专利代理机构 深圳市诺正专利商标代理事  
务所（普通合伙） 44336

代理人 邹蓝 沈艳尼

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种普洱生茶晒青茶的制备方法

(57) 摘要

本发明属于茶叶加工领域，尤其是涉及一种普洱生茶晒青茶的制备方法，具体采用云南大叶种茶鲜叶作为原料，所述云南大叶种茶鲜叶为一芽二叶或一芽三叶，经过晒青，第一次摇青，第一次凉青，第二次摇青，萎调，杀青，揉捻和日光晒干制成成品，本发明制备方法工艺简单，缩短了制茶的时间，提高了茶叶可溶性物质的转化和形成，使茶叶的味道更佳醇厚和香甜。

1. 一种普洱生茶晒青茶的制备方法,其特征在于,采用云南大叶种茶鲜叶作为原料,所述云南大叶种茶鲜叶为一芽二叶或一芽三叶,经过晒青,第一次摇青,第一次凉青,第二次摇青,萎调,杀青,揉捻和日光晒干制成成品。

2. 根据权利要求 1 所述的普洱生茶晒青茶的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:

A :选用原料 :选取云南大叶种茶鲜叶作为原料;

B :晒青 :时间 :白天 16:00~17:00, 温度 :20~25℃, 选取阳光充足且空气流通的晒青场,铺上 3\*5 米的棉布,把鲜茶叶均匀薄摊在棉布上,每平方米棉布上的鲜茶叶为 0.8~1.0kg, 第一次晒青 15~30min, 中间翻拌一次, 直至鲜茶叶叶质柔软, 叶面光泽消失, 叶色变为暗绿, 青草味消退, 花香显露且手持嫩梢基部, 顶端有 1-2 叶下垂, 减重率达到 10%~15% 即可;

C :第一次摇青 :采用竹制圆筒式摇青机,所述摇青机机身长 250cm, 直径为 90cm, 装叶量为 30~40kg, 将步骤 B 的茶叶至于摇青机中, 至摇青机 1/3~2/3, 每分钟 30 转, 第一次摇青时间为 3~4min, 直至茶叶叶片明显走水, 叶片有光泽, 叶尖翘起呈“还阳”状态即可;

D :凉青 :将步骤 C 所得茶叶摊于直径为 100cm 的水筛上, 每筛茶叶为 0.8~1.2kg, 然后将水筛至于 18~20 层的凉青架上, 将凉青架置于空调房内, 控制室温 18~22℃, 相对湿度 70~75%, 第一次凉青时间为 2~2.5h, 直至叶尖回软, 叶色转暗, 光泽消失即可;

E :第二次摇青 :与第一次摇青步骤相同,但是第二次摇青时间为 7~20min, 直至茶叶叶子青气退尽, 花香明显, 叶面有光泽, 叶缘朱红色即可;

F :萎调 :在室内采用空调机和除湿机控温控湿萎调, 温度 :18~22℃, 相对湿度 :68~72%, 萎调时间为 18~22h, 直至茶叶叶面变暗萎软, 失去光泽, 梗折不断, 青气减退, 清香显现且手持叶片软绵, 紧握叶片成团松手可缓慢松散即可;

G :杀青 :采用锅炒杀青, 其中锅的直径为 80cm, 装叶量为 2~3.5kg, 杀青时锅的温度为 180~220℃, 杀青时间为 4~5min ;

H :揉捻 :采用 55 型揉捻机进行揉捻, 所述 55 型揉捻机装叶量为 30~35kg, 将步骤 G 的茶叶置于揉捻机中, 采用“轻、重、轻”的加压原则揉捻 20~30min ;

I :日光晒干 :采用日光晒干, 将步骤 H 的茶叶薄摊于竹篾上, 置于日光下晒, 晒至茶叶含水量为 10~15% 即可。

3. 根据权利要求 2 所述的普洱生茶晒青茶的制备方法,所述步骤 G 还可以采用滚筒杀青机杀青,杀青过程需要抖闷结合。

4. 根据权利要求 2 所述的普洱生茶晒青茶的制备方法,其特征在于,步骤 I 以后立刻对茶叶进行装箱和密封包装。

5. 根据权利要求 2 所述的普洱生茶晒青茶的制备方法,其特征在于,所述制备方法的整个过程均防潮防异味。

6. 一种茶叶由权利要求 1~5 任一所述的普洱生茶晒青茶的制备方法制得。

## 一种普洱生茶晒青茶的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工领域，尤其是涉及一种普洱生茶晒青茶的制备方法。

### 背景技术

[0002] 普洱茶分为生茶和熟茶。生茶是指新鲜的茶叶采摘后以自然的方式陈放，不经过人工“发酵”、“渥堆”处理，但经过加工整理、修饰形状的各种云南茶叶(饼茶、砖茶、沱茶)的统称。生茶可以清理肠道，有降脂，提神，降压和减肥功效，适合年轻人群，还有清热、消暑、解毒、止渴生津、消食、通便等功效。

[0003] 生茶一般是经杀青、揉捻、毛茶干燥后以自然的方式陈放，未经过渥堆发酵处理的茶，普洱生茶毛茶的制作一般分为以下几个步骤：(1)摊凉：将鲜叶散置，使其散失一部分水分，在走水过程中形成部分芳香物质；(2)杀青：普洱生茶的加工原料是云南大叶种晒青毛茶，因大叶种含水量高，多采用锅炒杀青、闷抖结合的方式，使茶叶均匀失水，利于后期的揉捻成条；(3)揉捻：揉捻的作用是破坏叶片表层结构，使部份叶细胞破裂，保证在冲泡时能充分浸出茶汁，同时，它也是一道重要的塑型工序，通过揉捻形成茶叶紧结弯曲的外形，并对内质也有所影响，揉捻完成后通过解块过程，把连接成坨状、片状的茶叶分散开，稍作放置；(4)晒干：将揉捻好的茶叶在太阳光下自然晒干，最大程度的保留了茶叶中的有机质和活性物质，茶叶的颜色会在此步骤中发生重大变化，变成我们所熟悉的灰黑色。

[0004] 中国发明专利申请公开了申请号 201010581022.3，申请日 2010.12.09，发明名称为晒青茶加工工艺，该加工工艺包括以下步骤：1)采摘一芽一叶或一芽二叶的茶树鲜叶为原料；2)若是雨水鲜叶要进行摊青除去表面水；无表面水分的鲜叶不用摊青；3)采用滚筒杀青机杀青，筒内温度有灼手感时起杀，杀青至叶质萎软，叶面失去光泽，叶色暗绿、略带青气、芽叶无焦边爆点；4)趁杀青叶尚热时进行揉捻，揉捻时间 8-10 分钟，揉捻至青叶松紧适度，芽叶完整、舒展；5)将揉捻叶堆放在晒青大棚内，厚度 15-20cm 进行发酵，发酵时间 5-6 小时，发酵至叶色变黄；6)发酵后茶叶堆放厚薄均匀适度，每天翻动 2-3 次，至含水量≤10% 即制得晒青茶产品。该工艺虽然增加了茶的香味，但是茶叶中的可溶性物质并未转化充分，茶叶的味道也不够甘醇。

[0005] 因此有必要生产一种工艺简单，味道醇厚，茶叶可溶性物质转化充分并且还能缩短茶叶生产时间的普洱生茶。

### 发明内容

[0006] 为解决现有技术中存在的问题，本发明的目的是提供一种普洱生茶晒青茶的制备方法，该方法工艺简单，缩短了制茶的时间，提高了茶叶可溶性物质的转化和形成，使茶叶的味道更佳醇厚和香甜。

[0007] 为了实现上述目的，本发明采用了以下的技术方案：

一种普洱生茶晒青茶的制备方法，采用云南大叶种茶鲜叶作为原料，所述云南大叶种茶鲜叶为一芽二叶或一芽三叶，经过晒青，第一次摇青，第一次凉青，第二次摇青，萎调，杀

青，揉捻和日光晒干制成品。

[0008] 进一步地，所述制备方法包括以下步骤：

A：选用原料：选取新鲜的云南大叶种茶茶叶作为原料；

B：晒青：时间：白天 16:00~17:00，温度：20~25℃，选取阳光充足且空气流通的晒青场，铺上 3\*5 米的棉布，把鲜茶叶均匀薄摊在棉布上，每平方米棉布上的鲜茶叶为 0.8~1.0kg，第一次晒青 15~30min，中间翻拌一次，直至鲜茶叶叶质柔软，叶面光泽消失，叶色变为暗绿，青草味消退，花香显露且手持嫩梢基部，顶端有 1-2 叶下垂，减重率达到 10%~15% 即可；

C：第一次摇青：采用竹制圆筒式摇青机，所述摇青机机身长 250cm，直径为 90cm，装叶量为 30~40kg，将步骤 B 的茶叶至于摇青机中，至摇青机 1/3~2/3，每分钟 30 转，第一次摇青时间为 3~4min，直至茶叶叶片明显走水，叶片有光泽，叶尖翘起呈“还阳”状态即可；

D：凉青：将步骤 C 所得茶叶摊于直径为 100cm 的水筛上，每筛茶叶为 0.8~1.2kg，然后将水筛至于 18~20 层的凉青架上，将凉青架置于空调房内，控制室温 18~22℃，相对湿度 70~75%，第一次凉青时间为 2~2.5h，直至叶尖回软，叶色转暗，光泽消失即可；

E：第二次摇青：与第一次摇青步骤相同，但是第二次摇青时间为 7~20min，直至茶叶叶子青气退尽，花香明显，叶面有光泽，叶缘朱红色即可；

F：萎调：在室内采用空调机和除湿机控温控湿萎调，温度：18~22℃，相对湿度：68~72%，萎调时间为 18~22h，直至茶叶叶面变暗萎软，失去光泽，梗折不断，青气减退，清香显现且手持叶片软绵，紧握叶片成团松手可缓慢松散即可；

G：杀青：采用锅炒杀青，其中锅的直径为 80cm，装叶量为 2~3.5kg，杀青时锅的温度为 180~220℃，杀青时间为 4~5min；

H：揉捻：采用 55 型揉捻机进行揉捻，所述 55 型揉捻机装叶量为 30~35kg，将步骤 G 的茶叶置于揉捻机中，采用“轻、重、轻”的加压原则揉捻 20~30min；

I：日光晒干：采用日光晒干，将步骤 H 的茶叶薄摊于竹篾上，置于日光下晒，晒至茶叶含水量为 10~15% 即可。

[0009] 进一步地，所述步骤 G 还可以采用滚筒杀青机杀青，杀青过程需要抖闷结合。采用滚筒杀青机杀青可以增加杀青的产量，当茶青量较大的时候可以采用该法。

[0010] 进一步地，步骤 I 以后立刻对茶叶进行装箱和密封包装。

[0011] 进一步地，所述制备方法的整个过程均防潮防异味，此外，整个过程要注意动作要轻，防止芽叶断碎。

[0012] 相应的，一种茶叶由权利要求 1~5 任一所述的普洱生茶晒青茶的制备方法制得。

[0013] 与现有技术相比，本发明具有以下优势：

(1) 采用本发明制备方法制得的普洱生茶外形完整，具有天然的茶香且香气飘逸持久；

(2) 本发明制备工艺简单，选用原料以后进行短时间的晒青，该步骤可以保留较多的可溶性糖，使得普洱生茶的味道更加香甜；

(3) 本发明凉青步骤采用的水筛可以摊放 0.8~1.2kg 的茶叶，而传统工艺只可以摊放 0.25kg 左右的茶叶，此外，萎调过程人工控制温度湿度，大大增加了普洱生茶的产量，缩短了制茶的时间；

(4) 采用本发明制备方法可以提高茶叶酶的活性,有利于氨基酸,糖类等可溶性物质的转化形成,增加茶叶的鲜爽度,苦涩味减少,使得茶叶的味道更佳,同时由于物质转化充分,使得储藏一年的茶可达到常规制法储藏 2-3 年的品质水平。

## 具体实施方式

### [0014]

本领域技术人员应理解,以下实施例中所公开的技术代表本发明人发现的在本发明的实践中发挥良好作用的技术。然而,在所公开的具体实施方案中可以做出许多改变,并仍然获得相同或相似的结果,而不脱离本发明的精神和范围。

### [0015] 实施例 1:

1) 选用原料:选取新鲜的云南大叶种茶茶叶作为原料;

2) 晒青:时间:白天 16:20~16:40,温度:22℃,选取阳光充足且空气流通的晒青场,铺上 3\*5 米的棉布,把鲜茶叶均匀薄摊在棉布上,每平方米棉布上的鲜茶叶为 0.8kg,第一次晒青 20min,中间翻拌一次,直至鲜茶叶叶质柔软,叶面光泽消失,叶色变为暗绿,青草味消退,花香显露且手持嫩梢基部,顶端有 1 叶下垂,减重率达到 10% 即可;

3) 第一次摇青:采用竹制圆筒式摇青机,所述摇青机机身长 250cm,直径为 90cm,装叶量为 30~40kg,将 2) 的茶叶至于摇青机中,至摇青机 1/3,每分钟 30 转,第一次摇青时间为 4min,直至茶叶叶片明显走水,叶片有光泽,叶尖翘起呈“还阳”状态即可;

4) 凉青:将 3) 所得茶叶摊于直径为 100cm 的水筛上,每筛茶叶为 0.8kg,然后将水筛至于 20 层的凉青架上,将凉青架置于空调房内,控制室温 18℃,相对湿度 72%,第一次凉青时间为 2h,直至叶尖回软,叶色转暗,光泽消失即可;

5) 第二次摇青:与第一次摇青步骤相同,但是第二次摇青时间为 13min,直至茶叶叶子青气退尽,花香明显,叶面有光泽,叶缘朱红色即可;

6) 萎调:在室内采用空调机和除湿机控温控湿萎调,温度:18℃,相对湿度:68%,萎调时间为 18h,直至茶叶叶面变暗萎软,失去光泽,梗折不断,青气减退,清香显现且手持叶片软绵,紧握叶片成团松手可缓慢松散即可;

7) 杀青:采用锅炒杀青,其中锅的直径为 80cm,装叶量为 2~3.5kg,杀青时锅的温度为 180℃,杀青时间为 4min;

8) 揉捻:采用 55 型揉捻机进行揉捻,所述 55 型揉捻机装叶量为 30~35kg,将 7) 的茶叶置于揉捻机中,采用“轻、重、轻”的加压原则揉捻 20min;

9) 日光晒干:采用日光晒干,将步骤 H 的茶叶薄摊于竹篾上,置于日光下晒,晒至茶叶含水量为 10 即可;

10) 装箱,密封包装。

### [0016] 实施例 2:

1) 选用原料:选取新鲜的云南大叶种茶茶叶作为原料;

2) 晒青:时间:白天 16:30~17:00,温度:23℃,选取阳光充足且空气流通的晒青场,铺上 3\*5 米的棉布,把鲜茶叶均匀薄摊在棉布上,每平方米棉布上的鲜茶叶为 0.8kg,第一次晒青 30min,中间翻拌一次,直至鲜茶叶叶质柔软,叶面光泽消失,叶色变为暗绿,青草味消退,花香显露且手持嫩梢基部,顶端有 1 叶下垂,减重率达到 10% 即可;

3) 第一次摇青 :采用竹制圆筒式摇青机,所述摇青机机身长 250cm,直径为 90cm,装叶量为 30~40kg,将 2) 的茶叶至于摇青机中,至摇青机 1/2,每分钟 30 转,第一次摇青时间为 4min,直至茶叶叶片明显走水,叶片有光泽,叶尖翘起呈“还阳”状态即可;

4) 凉青 :将 3) 所得茶叶摊于直径为 100cm 的水筛上,每筛茶叶为 1.2kg,然后将水筛至于 20 层的凉青架上,将凉青架置于空调房内,控制室温 22℃,相对湿度 75%,第一次凉青时间为 2.5h,直至叶尖回软,叶色转暗,光泽消失即可;

5) 第二次摇青 :与第一次摇青步骤相同,但是第二次摇青时间为 20min,直至茶叶叶子青气退尽,花香明显,叶面有光泽,叶缘朱红色即可;

6) 萎调 :在室内采用空调机和除湿机控温控湿萎调,温度 :22℃,相对湿度 :72%,萎调时间为 22h,直至茶叶叶面变暗萎软,失去光泽,梗折不断,青气减退,清香显现且手持叶片软绵,紧握叶片成团松手可缓慢松散即可;

7) 杀青 :采用锅炒杀青,其中锅的直径为 80cm,装叶量为 2~3.5kg,杀青时锅的温度为 220℃,杀青时间为 5min;

8) 揉捻 :采用 55 型揉捻机进行揉捻,所述 55 型揉捻机装叶量为 30~35kg,将 7) 的茶叶置于揉捻机中,采用“轻、重、轻”的加压原则揉捻 30min;

9) 日光晒干 :采用日光晒干,将步骤 H 的茶叶薄摊于竹篾上,置于日光下晒,晒至茶叶含水量为 15% 即可;

10) 装箱,密封包装。

#### [0017] 实施例 3:

1) 选用原料 :选取新鲜的云南大叶种茶茶叶作为原料;

2) 晒青 :时间 :白天 16:30~16:45,温度 :23℃,选取阳光充足且空气流通的晒青场,铺上 3\*5 米的棉布,把鲜茶叶均匀薄摊在棉布上,每平方米棉布上的鲜茶叶为 1.0kg,第一次晒青 15min,中间翻拌一次,直至鲜茶叶叶质柔软,叶面光泽消失,叶色变为暗绿,青草味消退,花香显露且手持嫩梢基部,顶端有 1 叶下垂,减重率达到 10% 即可;

3) 第一次摇青 :采用竹制圆筒式摇青机,所述摇青机机身长 250cm,直径为 90cm,装叶量为 30~40kg,将 2) 的茶叶至于摇青机中,至摇青机 2/3,每分钟 30 转,第一次摇青时间为 4min,直至茶叶叶片明显走水,叶片有光泽,叶尖翘起呈“还阳”状态即可;

4) 凉青 :将 3) 所得茶叶摊于直径为 100cm 的水筛上,每筛茶叶为 1.2kg,然后将水筛至于 20 层的凉青架上,将凉青架置于空调房内,控制室温 22℃,相对湿度 75%,第一次凉青时间为 2h,直至叶尖回软,叶色转暗,光泽消失即可;

5) 第二次摇青 :与第一次摇青步骤相同,但是第二次摇青时间为 15min,直至茶叶叶子青气退尽,花香明显,叶面有光泽,叶缘朱红色即可;

6) 萎调 :在室内采用空调机和除湿机控温控湿萎调,温度 :20℃,相对湿度 :70%,萎调时间为 20h,直至茶叶叶面变暗萎软,失去光泽,梗折不断,青气减退,清香显现且手持叶片软绵,紧握叶片成团松手可缓慢松散即可;

7) 杀青 :采用锅炒杀青,其中锅的直径为 80cm,装叶量为 2~3.5kg,杀青时锅的温度为 200℃,杀青时间为 4.5min;

8) 揉捻 :采用 55 型揉捻机进行揉捻,所述 55 型揉捻机装叶量为 30~35kg,将 7) 的茶叶置于揉捻机中,采用“轻、重、轻”的加压原则揉捻 25min;

9) 日光晒干:采用日光晒干,将步骤H的茶叶薄摊于竹篾上,置于日光下晒,晒至茶叶含水量为15%即可;

10) 装箱,密封包装。

[0018] 上述实施例为本发明较佳的实施方式,但本发明的实施方式并不受上述实施例的限制,其他的任何未背离本发明的精神实质与原理下所作的改变、修饰、替代、组合、简化,均应为等效的置换方式,都包含在本发明的保护范围之内。