



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104186747 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410416638. 3

(22) 申请日 2014. 08. 22

(71) 申请人 重庆市瑞祥农业有限公司

地址 404199 重庆市万州区沙龙路一段 348
号

(72) 发明人 李亚玲 杨旭 陈发昌

(74) 专利代理机构 重庆博凯知识产权代理有限
公司 50212

代理人 张先芸

(51) Int. Cl.

A23F 3/10 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种新型红茶加工方法

(57) 摘要

一种新型红茶加工方法，包括萎凋、揉捻、发酵和干燥等一系列工序；本发明采用可控阳光照射下萎凋，其鲜叶会释放更香浓的花香芬芳物质，特别是运用摊凉架进行日光萎凋，同时进行人工翻动，促使茶鲜叶释放花香味，让红茶喝出花香味。并且通过对发酵温度和时间的严格控制，让茶鲜叶在短时间内达到酶的催化快，控制酶的催化时间短，最后达到新工夫红茶在成品后浸出物释放慢，让每一次冲泡的茶汤更适合直接饮用，而冲泡次数增加，并能达到红、透、亮的汤色和鲜醇，花香味浓。采用本发明加工得到的红茶，可以用玻璃杯直接冲泡，而冲泡次数、香气和工夫茶具冲泡的一样纯正，解决了红茶只能用工夫茶具沏泡的问题，让喝红茶和绿茶一样简单。

1. 一种新型红茶加工方法,包括萎凋、揉捻、发酵和干燥工序;其中,

1) 萎凋采用可控日光萎凋方法,即将茶鲜叶摊凉在萎凋架上,在玻璃房室内,在室温条件下通过2~4小时的光合作用,让鲜叶尖失去光泽,叶质柔软梗折不碎断,叶脉呈透明状态即可;

2) 采用传统的机械揉捻方法,使茶汁外流,叶卷成条即可;

3) 发酵,温度室温控制在20~28℃,发酵的叶温保持在25~32℃为宜;

湿度空气相对湿度保持在90%以上有利于提高茶多酚氧化酶的活性,有利于茶黄素的形成和积累;

摊叶厚度一般在8~12厘米;

发酵时间工夫红茶发酵时间为4~6小时;

4) 干燥:第一次干燥,将发酵适度的茶叶均匀平铺放在烘焙筛上,厚度大约为4~5cm,刚上焙时,要求火在100℃~110℃,烘到触手有刺感,即倒出摊凉20分钟;

第二次干燥:茶叶是一种易吸收水分的物质,在出售前必须进行复火,才能留其内质,含水量不超过8%。

2. 根据权利要求1所述红茶加工方法,其特征在于,所述在玻璃房室内,室温条件的温度为21~30℃。

一种新型红茶加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域，具体涉及一种新型红茶加工方法。

[0002]

背景技术

[0003] 随着人们生活水平的不断提高，茶叶成为越来越多的追求生活品质人士的必要选择。特别是红茶具有帮助胃肠消化、促进食欲，可利尿、消除水肿，并强壮心脏之功能，受到广泛的青睐。并且红茶饮用广泛，这与红茶的品质特点有关；如按花色品种而言，有工夫饮法和快速饮法之分；按调味方式而言，有清饮法和调饮法之分；按茶汤浸出方式而言，有冲泡法和煮饮法之分。工夫红茶是中国特有的红茶，比如祁门工夫、坦洋工夫等等。这里“工夫”两字有双重含义，一是指加工的时候较别种红茶下的工夫更多，二是冲泡的时候要用充裕的时间慢慢品味。

[0004] 工夫饮法、清饮法或煮饮法对于品茶人士而言无疑是较好的享受，但是不但操作麻烦，而且更适于原生态的品质红茶；而快速饮的冲泡法，只适合于速溶红茶并不适于原生态的品质红茶；因为，速溶是茶叶的一种加工品，用纯天然茶叶原料，通过现代生物科技，将茶叶中的精华成分萃取浓缩，再经干燥喷雾而成的纳米级颗粒状固体，能迅速溶解于水中的固体饮品。

[0005] 红茶英文为Black tea。红茶因其干茶冲泡后的茶汤和叶底色呈红色而得名，它具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。严格地说，红茶不是指茶的品种，而是一种茶叶的加工工艺。红茶属全发酵茶，是以适宜的茶树新牙叶为原料，传统的红茶加工方法包括萎凋、揉捻、发酵和干燥等一系列工艺过程精制而成。传统的红茶加工工艺中，一方面萎凋采用堆码方式，一是时间较长，用工少减少成本，但是由于没有可控阳光的照射，不会产生浓郁的香味；另一方面，为了保证红茶汤浓厚即浓、甜的口感，传统发酵工艺中，就会让鲜叶充分发酵并彻底，是以英式下午茶的饮用习惯在做，适合于加在奶里或果汁里饮用；直接饮用，则首先要将口感浓烈的第一汤弃之，并且泡2～3次汤就失去颜色和口感；即使采用工夫茶饮法，存在上述同样的问题且不方便饮用。

[0006]

发明内容

[0007] 针对现有技术存在的上述不足，本发明的目的在于提供一种新型的红茶加工方法，解决传统方法制作的红茶口感缺陷，并且泡不了几汤就没有颜色的问题；并且可以直接冲泡，保持红茶纯、厚、甜的口感，解决工夫茶泡茶麻烦和退味快的问题。

[0008] 实现上述目的，本发明采用如下技术方案：一种新型红茶加工方法，包括萎凋、揉捻、发酵和干燥工序；其中，

1) 萎凋采用可控日光萎凋方法，即将茶鲜叶摊凉在萎凋架上，在玻璃房室内，在室温条件下(如20～28℃)通过2～4小时的光合作用，让鲜叶尖失去光泽，叶质柔软梗折不碎断，

叶脉呈透明状态即可；可控阳光照射下萎凋，其鲜叶会具有更香浓的花香芬芳物质，将铁观音的香气嫁接到红茶中来，让红茶喝出花香来；

2) 采用传统的机械揉捻方法，使茶汁外流，叶卷成条即可；

3) 发酵，温度室温控制在 20 ~ 28℃，发酵的叶温保持在 25 ~ 32℃ 为宜；

湿度空气相对湿度保持在 90% 以上有利于提高茶多酚氧化酶的活性，有利于茶黄素的形成和积累；

摊叶厚度一般在 8 ~ 12 厘米；

发酵时间工夫红茶发酵时间一般为 5 小时左右；

4) 干燥：第一次干燥，将发酵适度的茶叶均匀平铺放在烘焙筛上，厚度大约为 4 ~ 5cm，刚上焙时，要求火在 100 ~ 110℃，烘到触手有刺感，即倒出摊凉 20 分钟；100℃ ~ 110℃ 的高温主要是停止酵素作用，防止酵素活动而造成发酵过度，叶底暗而不开展；不宜翻动次数多以免影响到干度不均匀，造成外干内湿，一般在 6 小时即可下焙，主要看火力大小而定；一般是焙到触手有刺感，研之成碎粒，干度达到，而后摊凉；火力为温火为宜；

第二次干燥：茶叶是一种易吸收水分的物质，在出售前必须进行复火，才能留其内质，含水量不超过 8%。

[0009] 相比现有技术，本发明具有如下有益效果：

1、本发明采用可控阳光照射下萎凋，其鲜叶会有更香浓的花香芬芳物质出来，特别是运用摊凉架进行日光萎凋，同时进行人工翻动，促使茶鲜叶释放花香味，让红茶喝出花香来。

[0010] 2、本发明工艺过程中，通过对发酵温度和时间湿度的严格控制，让茶鲜叶在短时间内达到内含物的快转化，终止酶的催化时间也短，最后达到新工夫红茶在成品后浸出物释放慢，让每一次冲泡的茶汤更适合直接饮用，而冲泡次数增加，并能达到红、透、亮的汤色和鲜醇，花香味浓。

[0011] 3、采用本发明加工得到的红茶，可用玻璃杯直接冲泡，且冲泡次数、香气和工夫茶具冲泡的一样纯正，解决了红茶只能用工夫茶具沏泡的问题，让喝红茶和绿茶一样简单。

[0012]

具体实施方式

[0013] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。

[0014] 一种新型红茶加工方法，包括萎凋、揉捻、发酵和干燥等一系列工艺；本实施例选用重庆市万州区燕山乡的川小叶群体种茶树，其中，

1、萎凋采用可控日光萎凋方法，即将鲜叶摊凉在萎凋架上，在玻璃房室内，在室温 25℃ 条件下通过 3 小时的光合作用，让鲜叶尖失去光泽，叶质柔软梗折不碎断，叶脉呈透明状态即可。可控阳光照射下萎凋，其鲜叶会有更香浓的花香芬芳物质出来，特别是运用摊凉架进行日光萎凋，同时进行人工翻动，促使茶鲜叶释放花香味，让红茶喝出花香来。

[0015] 2、采用传统的机械揉捻方法，如大型的 40、50 型双动、单动揉捻机，使茶汁外流，叶卷成条即可。

[0016] 3、发酵，是本发明最为重要的一个环节。是指将揉捻好的茶胚装在篮子里，稍加压紧后，盖上温水浸过的发酵布，以增加发酵叶的温度和湿度，促进酵素活动，缩短发酵时间，

一般在 6 小时后,叶脉呈红褐色,即可上焙烘干。发酵的目的,在于使茶叶中的多酚类物质在酶的促进作用下发生氧化作用,使绿色的茶坯产生红变。

[0017] 发酵是形成红茶色、香、味品质特征的关键性工序。一般是将揉捻叶放在发酵框或发酵车里,进入发酵室发酵。发酵要掌握满足茶多酚氧化酶的氧化聚合反应所需的适宜温度、湿度和氧气量。因此,本发明红茶发酵工艺按以下方法控制:

温度通常室温控制在 21 ~ 28℃ 左右,发酵的叶温保持在 30℃ 左右为宜。如叶温超过 40℃,要进行翻拌散热,以免发酵过分激烈,使毛茶香低味淡、色暗。尤其是在高温季节里要采取降温措施,摊叶要薄,以利散热降温;反之,气温较低时,摊叶要厚,必要时采取一些保温措施。

[0018] 湿度空气相对湿度保持在 90% 以上有利于提高茶多酚氧化酶的活性,有利于茶黄素的形成和积累;反之,发酵时空气相对湿度过低,不利于茶多酚的酶促生化,使非酶促生化加剧,造成汤色和叶底都变暗,滋味淡薄。

[0019] 摊叶厚度一般在 8 ~ 12 厘米。嫩叶和叶型小的要薄摊;老叶和叶型大的要厚摊。气温低时要厚摊;气温高时应薄摊。但无论厚摊或薄摊,摊放叶子要保持发酵时通气良好。发酵过程中应翻拌一次,以利散热通气。

[0020] 发酵时间工夫红茶发酵时间一般为 5 小时,红碎茶发酵时间一般在 30 ~ 90 分钟。发酵叶青草气消失,出现一种新鲜的、清新的花果香,叶色红变,即为发酵适度。一般春茶呈黄红色,夏茶呈红黄色。

[0021] 4、干燥:将发酵适度的茶叶均匀平铺放在烘焙筛上,厚度大约为 4 ~ 5cm,刚上焙时,要求火温高,一般在 110℃ 左右,温高主要是停止酵素作用,防止酵素活动而造成发酵过度,叶底暗而不开展。第一次烘焙时,一般烘到触手有刺感,既倒出摊凉 20 分钟,随后进行第二次烘焙,烘到触手有刺感,研之成粉,干度达到,而后摊凉。不宜翻动次数多以免影响到干度不均匀,造成外干内湿,在 6 小时即可下焙,主要看火力大小而定;

二次干燥:茶叶是一种易吸收水分的物质,在出售前必须进行复火,才能留其内质,含水量不超过 8%。

[0022] 本实施例采用重庆市万州区燕山乡的川小叶群体种茶树,采用本发明方法获得的春、夏和秋茶(红)茶品质特征如下表所示。结果显示,本发明方法制备的红茶不但外形、叶底和色泽品质优良,更为重要的其香气持久,汤色红而透亮,滋味浓厚鲜爽,明显较传统工艺制备的红茶品质优良。特别是解决了需要工夫茶具沏泡红茶的问题,让喝红茶和绿茶一样简单,每一次冲泡的茶汤直接饮用,并能达到红、透、亮的汤色和鲜醇,花香味浓。反复冲泡汤色仍然红而透亮。

[0023]

	本发明方法工艺			传统工艺
因子	春茶	夏茶	秋茶	春茶
外形	条索紧卷、匀齐			条索紧卷、匀齐
叶底	嫩匀、红亮			嫩匀、红亮
色泽	色润			色润
香气	高香持久，5~8 汤香气仍浓			前期浓，2~3 汤淡
汤色	红而透亮，5~8 汤色仍浓			前期浓，2~3 汤淡
滋味	浓厚鲜爽，5~8 汤滋味仍浓			前期浓涩，后期平和

本发明的创新在于对传统方法中的萎凋和发酵工序进行改进，并不限于所述产地和品种的鲜叶。

[0024] 最后说明的是，以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换，而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围，其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。