



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102726555 B

(45) 授权公告日 2013. 07. 31

(21) 申请号 201210246936. 3

(22) 申请日 2012. 07. 17

(73) 专利权人 杨拥军

地址 410000 湖南省长沙市芙蓉区远大二路
702 号

(72) 发明人 杨拥军 梁国强 罗意 赵熙

(74) 专利代理机构 南昌新天下专利商标代理有
限公司 36115

代理人 谢德珍

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

A23F 3/08 (2006. 01)

审查员 焦士勇

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种芳香红茶渥红工艺

(57) 摘要

一种芳香红茶渥红工艺, 结合传统青茶工艺与红茶工艺, 在加工过程中, 不加入外源物质, 而是通过日光萎凋、做青、揉捻、渥红、干燥等加工工艺, 促使鲜叶内的芳香前质物质和氨基酸及糖类物质在酶作用下发生生化变化, 形成各种芳香物质, 使红茶具有更浓郁的芳香; 同时使酯型儿茶素这一类具有强烈的苦涩味的复杂儿茶素发生氧化缩合, 生成茶黄素, 茶红素, 滋味更加醇厚。本发明在不添加任何香花和添加剂的情况下, 生产出天然的具有各种香型、滋味醇厚的新型红茶产品, 确保了茶叶生产安全, 提高了产业效益; 可满足安全健康茶叶消费理念; 从根本上解决传统红茶产品单一以及夏秋季茶鲜叶的出路, 经济效益比传统方法提高数倍。

1. 一种芳香红茶渥红工艺,结合传统青茶工艺与红茶工艺,在加工过程中,不加入外源物质,而是通过日光萎凋、做青、揉捻、渥红、干燥的加工工艺,促使鲜叶内的芳香前质物质和氨基酸及糖类物质在酶作用下发生生化变化,形成各种芳香物质;同时使酯型儿茶素这一类具有强烈的苦涩味的复杂儿茶素发生氧化缩合,生成茶黄素,茶红素;其特征在于,茶叶萎凋后进行初揉,轻压、慢速、短时揉捻,切忌猛揉重压,揉捻采用 35 机型,每次投叶约 7.5kg,时间 30min,不要求细胞组织过多破损和茶汁外溢,只须芽叶微卷,保持芽叶完整;初揉捻后直接套袋渥红,即将初揉捻叶置于清洁塑料袋中套袋密封,堆厚 25 ~ 30cm,袋内保留 1/3 空间,充斥空气,温度保持 25 ~ 30℃,渥堆 6 ~ 8h,期间上下翻动 1 ~ 2 次,直到全部芽叶均匀变红为止;所述干燥需进行初干、复干、足干,所述初干:毛火烘干,温度为 100 ~ 110℃,时间 15 ~ 20min;初干后茶坯达到六成干,手握茶坯不粘手,进行摊凉,所述复干:使用炒干机复干,温度控制在 60℃,炒干至茶叶八成干时出锅摊凉,所述足干:将复干叶置于 CH-10 红外干燥机干燥,温度设定 80 ~ 90℃,时间 1h。

一种芳香红茶渥红工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工方法,尤其涉及一种芳香红茶渥红工艺。

背景技术

[0002] 红茶生产历史悠久,自明代以来,历代都有红茶生产,其中祁门红茶、云南红茶即为我国特有红茶。红茶发展今日,一直在我国茶叶内外销市场中占有重要地位。传统的红茶更加注重滋味的品质,对茶叶香气无明显要求。随着红茶市场的扩大和消费者对红茶产品了解程度的日益加深,消费者对红茶品质的要求也越来越多样化,对红茶香气品质的要求也日渐提高,具有芳香、滋味浓醇鲜爽的红茶产品也将受到越来越多消费者的喜爱。

[0003] 然而,近年来,与绿茶和乌龙茶等茶类相比,目前红茶相关产品单一不够丰富,品质特色不够突出,且在加工工艺中鲜叶内含芳香物质容易挥发,难以保存鲜叶天然香气。这不利于红茶摆脱市场困境和茶叶产品结构的调整,因此,加快特色红茶及其工艺的研究开发势在必行。

发明内容

[0004] 本发明所解决的技术问题在于提供一种芳香红茶渥红工艺,以解决上述背景技术中的缺点。

[0005] 本发明所解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0006] 一种芳香红茶渥红工艺,结合传统青茶工艺与红茶工艺,在加工过程中,不加入外源物质,而是通过日光萎凋、做青、揉捻、渥红、干燥等加工工艺,促使鲜叶内的芳香前物质和氨基酸及糖类物质在酶作用下发生生化变化,形成各种芳香物质,使红茶具有更浓郁的芳香;同时使酯型儿茶素这一类具有强烈的苦涩味的复杂儿茶素发生氧化缩合,生成茶黄素,茶红素,滋味更加醇厚。

[0007] 本发明包括以下工艺步骤:

[0008] (1) 鲜叶萎凋

[0009] 鲜叶原料采用一芽一叶或一芽二叶初展、开展,鲜叶采回后,进行日光萎凋,时间30min左右。视其颜色变化,颜色变深,茶梗变软,青靛气消失,叶脉端有水光即为萎凋合适。

[0010] (2) 做青

[0011] 做青是奠定花香型红茶条索细紧美观、滋味醇厚、具有特色花香的基础。做青一般在室内进行,温度控制在21~25℃。视鲜叶香气和走水情况进行摇青。

[0012] 将摊放叶置于摇青机中摇动,叶片互相碰撞,擦伤叶缘细胞,从而促进酶促氧化作用。摇青需要氧气和适宜的温度,要求空气流通,室温为21~25℃。摇青次数与摇青时间长短视摇青叶变化情况而定。一般摇青次数为3次,第一次摇青时间0.5min(摇青机摇青30转),第二次摇青时间1min(摇青机摇青60转),第三次摇青时间1.5min(摇青机摇青110转);摊放、摇青交替进行,每次摇青间隔2h。当摇青茶叶青气消失,发散出浓郁的花香,叶缘部分变红,嫩叶色泽浅绿均匀,粗老叶色泽较暗、泛青,视为适度。

[0013] 经做青后,鲜叶含水量控制在 68% 左右,叶面软皱,叶质柔软,手握能成团,叶脉叶柄大部分折而不断,然后进行揉捻。

[0014] 本步骤结合乌龙茶的发酵工艺,在摇青的过程中,结合态的烯醇类在糖酶的作用下解离出来,并在后续套袋渥红工序中大部分得以保留,因而使红茶形成浓郁的芳香。

[0015] (3) 揉捻

[0016] 茶叶萎凋后进行初揉。轻压、慢速、短时揉捻,切忌猛揉重压,揉捻采用 35 机型,每次投叶约 7.5kg,时间 30min。不要求细胞组织过多破损和茶汁外溢,只须芽叶微卷,保持芽叶完整。

[0017] (4) 渥红

[0018] 初揉捻后直接套袋渥红。即将初揉捻叶置于清洁塑料袋中套袋密封,堆厚 25 ~ 30cm,袋内保留 1/3 空间,充斥空气,温度保持 25 ~ 30℃,渥堆 6 ~ 8h,期间上下翻动 1 ~ 2 次,直到全部芽叶均匀变红为止。

[0019] 本步骤结合红茶渥红工艺,采用朔料袋套袋渥红,经过发酵后(酶促氧化反应)使酯型儿茶素这一类具有强烈的苦涩味的复杂儿茶素发生氧缩合,生成茶黄素,茶红素,滋味变得更加醇厚。

[0020] (5) 初干

[0021] 进入干燥环节,毛火烘干,温度为 100 ~ 110℃,时间 15 ~ 20min。初干后茶坯达到六成干,手握茶坯不粘手,进行摊凉。

[0022] (6) 复揉

[0023] 复揉采用 35 机型,每机投叶约 10kg,时间 10 ~ 15min。

[0024] 揉捻原则,轻压、慢速、短时揉捻,忌猛揉重压;嫩叶少揉,老叶重揉,揉捻时适度加压,由轻到重再缓和到轻,看叶子情形,待芽叶条索紧卷,成条率在 90% 以上即可。

[0025] (7) 复干

[0026] 使用炒干机复干,温度控制在 60℃ 左右,炒干至茶叶八成干时出锅摊凉。

[0027] (8) 足干

[0028] 将复干叶置于 CH-10 红外干燥机干燥,温度设定 80 ~ 90℃,时间 1h。

[0029] 本发明也可利用夏秋茶的嫩芽叶作为加工原料,在一定程度上为夏秋季茶鲜叶找到新出路,夏秋茶嫩芽叶做绿茶有苦涩味,而做红茶时,鲜叶内的芳香前质物质和氨基酸及糖类物质在酶促作用下发生生化变化,生成茶黄素,茶红素,形成红茶特有的芳香,促使红茶具有更浓郁的芳香。

[0030] 有益效果:

[0031] 本发明结合传统青茶工艺与红茶工艺,在摇青的过程中,结合态的烯醇类在糖酶的作用下解离出来,并在后续套袋渥红工序中大部分得以保留,从而使红茶形成浓郁的芳香;在渥红过程中采用朔料袋套袋,经过发酵后(酶促氧化反应)使酯型儿茶素这一类具有强烈的苦涩味的复杂儿茶素发生氧缩合,生成茶黄素,茶红素,促使红茶的滋味变得更加醇厚。本工艺在不添加任何香花和添加剂的情况下,生产出天然的具有各种香型、滋味醇厚的新型红茶产品,确保了茶叶生产安全,提高了产业效益;可满足安全健康茶叶消费理念;从根本上解决传统红茶产品单一以及夏秋季茶鲜叶的出路,经济效益比传统方法提高数倍。

具体实施方式

[0032] 本发明提供一种芳香红茶渥红工艺,通过以下具体步骤对本发明进行详细描述。

[0033] 实施例 1

[0034] (1) 鲜叶萎凋:采摘一芽一叶或一芽二叶的楮叶齐品种鲜叶,鲜叶采回后,薄摊于洁净篾盘中,置于室内通风处,厚度 2~3cm,温度 25~35℃,湿度 75%左右,时间 60min 左右。

[0035] 然后将鲜叶置于透光率 60%左右场地摊放萎凋,温度 30℃,湿度 60%,时间 30min 左右。视其颜色变化,颜色变深,茶梗变软,青糗气消失,叶脉端有水光即为萎凋合适。

[0036] (2) 做青

[0037] 做青是奠定花香型红茶条索细紧美观、滋味醇厚、具有特色花香的基础。做青一般在室内进行,温度控制在 21~25℃。视鲜叶香气和走水情况进行摇青。

[0038] 将摊放叶置于摇青机中摇动,叶片互相碰撞,擦伤叶缘细胞,从而促进酶促氧化作用。摇青需要氧气和适宜的温度,要求空气流通,室温为 21~25℃。摇青次数与摇青时间长短视摇青叶变化情况而定。一般摇青次数为 3 次,第一次摇青时间 0.5min(摇青机摇青 30 转),第二次摇青时间 1min(摇青机摇青 60 转),第三次摇青时间 1.5min(摇青机摇青 110 转);摊放、摇青交替进行,每次摇青间隔 2h。当摇青茶叶青气消失,散发出浓郁的花香,叶缘部分变红,嫩叶色泽浅绿均匀,粗老叶色泽较暗、泛青,视为适度。

[0039] 经做青后,鲜叶含水量控制在 68%左右,叶面软皱,叶质柔软,手握能成团,叶脉叶柄大部分折而不断,然后进行揉捻。

[0040] (3) 揉捻

[0041] 茶叶萎凋后进行初揉。轻压、慢速、短时揉捻,切忌猛揉重压,揉捻采用 35 机型,每次投叶约 7.5kg,时间 30min。不要求细胞组织过多破损和茶汁外溢,只须芽叶微卷,保持芽叶完整。

[0042] (4) 渥红

[0043] 揉捻后直接套袋渥红。即将初揉捻叶置于清洁塑料袋中套袋密封,堆厚 25~30cm,袋内保留 1/3 空间,充斥空气,温度保持 25~30℃,渥堆 6~8h,期间上下翻动 1~2 次,直到全部芽叶均匀变红为止。

[0044] (5) 初干

[0045] 进入干燥环节,毛火烘干,温度为 100~110℃,时间 15~20min。初干后茶坯达到六成干,手握茶坯不粘手,进行摊凉。

[0046] (6) 复揉

[0047] 复揉采用 35 机型,每机投叶约 10kg,时间 10~15min。

[0048] 揉捻原则,轻压、慢速、短时揉捻,忌猛揉重压;嫩叶少揉,老叶重揉,揉捻时适度加压,由轻到重再缓和到轻,看叶子情形,待芽叶条索紧卷,成条率在 90%以上即可。

[0049] (7) 复干

[0050] 使用炒干机复干,温度控制在 60℃左右,炒干至茶叶八成干时出锅摊凉。

[0051] (8) 足干

[0052] 将复干叶置于 CH-10 红外干燥机干燥,温度设定 80~90℃,时间 1h,摊凉后装箱入库。

[0053] 实施例 2

[0054] (1) 鲜叶萎凋: 采摘一芽一叶或一芽二叶的尖波黄品种鲜叶, 鲜叶采回后, 薄摊于洁净篾盘中, 置于室内通风处, 厚度 2 ~ 3cm, 温度 25 ~ 35℃, 湿度 75% 左右, 时间 60min 左右。

[0055] 然后将鲜叶置于透光率 60% 左右场地摊放萎凋, 温度 30℃, 湿度 60%, 时间 30min 左右。视其颜色变化, 颜色变深, 茶梗变软, 青靛气消失, 叶脉端有水光即为萎凋合适。

[0056] (2) 做青

[0057] 做青是奠定花香型红茶条索细紧美观、滋味醇厚、具有特色花香的基础。做青一般在室内进行, 温度控制在 21 ~ 25℃。视鲜叶香气和走水情况进行摇青。

[0058] 将摊放叶置于摇青机中摇动, 叶片互相碰撞, 擦伤叶缘细胞, 从而促进酶促氧化作用。摇青需要氧气和适宜的温度, 要求空气流通, 室温为 21 ~ 25℃。摇青次数与摇青时间长短视摇青叶变化情况而定。一般摇青次数为 3 次, 第一次摇青时间 0.5min (摇青机摇青 30 转), 第二次摇青时间 1min (摇青机摇青 60 转), 第三次摇青时间 1.5min (摇青机摇青 110 转); 摊放、摇青交替进行, 每次摇青间隔 2h。当摇青茶叶青气消失, 散发出浓郁的花香, 叶缘部分变红, 嫩叶色泽浅绿均匀, 粗老叶色泽较暗、泛青, 视为适度。

[0059] 经做青后, 鲜叶含水量控制在 68% 左右, 叶面软皱, 叶质柔软, 手握能成团, 叶脉叶柄大部分折而不断, 然后进行揉捻。

[0060] (3) 揉捻

[0061] 茶叶萎凋后进行初揉。轻压、慢速、短时揉捻, 切忌猛揉重压, 揉捻采用 35 机型, 每次投叶约 7.5kg, 时间 30min。不要求细胞组织过多破损和茶汁外溢, 只须芽叶微卷, 保持芽叶完整。

[0062] (4) 渥红

[0063] 揉捻后直接套袋渥红。即将初揉捻叶置于清洁塑料袋中套袋密封, 堆厚 25 ~ 30cm, 袋内保留 1/3 空间, 充斥空气, 温度保持 25 ~ 30℃, 渥堆 6 ~ 8h, 期间上下翻动 1 ~ 2 次, 直到全部芽叶均匀变红为止。

[0064] (5) 初干

[0065] 进入干燥环节, 毛火烘干, 温度为 100 ~ 110℃, 时间 15 ~ 20min。初干后茶坯达到六成干, 手握茶坯不粘手, 进行摊凉。

[0066] (6) 复揉

[0067] 复揉采用 35 机型, 每机投叶约 10kg, 时间 10 ~ 15min。

[0068] 揉捻原则, 轻压、慢速、短时揉捻, 忌猛揉重压; 嫩叶少揉, 老叶重揉, 揉捻时适度加压, 由轻到重再缓和到轻, 看叶子情形, 待芽叶条索紧卷, 成条率在 90% 以上即可。

[0069] (7) 复干

[0070] 使用炒干机复干, 温度控制在 60℃ 左右, 炒干至茶叶八成干时出锅摊凉。

[0071] (8) 足干

[0072] 将复干叶置于 CH-10 红外干燥机干燥, 温度设定 80 ~ 90℃, 时间 1h, 摊凉后装箱入库。

[0073] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解, 本发明不受上述实施例的限制, 上述实施例和说明书中描述的只是说明本

发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。