



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109673765 A

(43)申请公布日 2019.04.26

(21)申请号 201910037460.4

(22)申请日 2019.01.15

(71)申请人 福建省峻山野农业发展有限公司
地址 352100 福建省宁德市蕉城区下坪塔
路小区3号楼502室

(72)发明人 汤小廷

(74)专利代理机构 北京卓唐知识产权代理有限
公司 11541

代理人 唐海力

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

金花白茶及其制备方法

(57)摘要

本申请公开了一种金花白茶及其制备方法。该制备方法包括以下步骤:(1)控温渥堆:以白茶为原料,向其中喷洒水后渥堆,渥堆期间控制温度在28-38℃;(2)蒸制定型:将经控温渥堆后得到的白茶蒸制后得到散茶或者进行压制定型得到紧压茶;(3)第一阶段发花:将蒸制定型得到的散茶或者紧压茶进行第一阶段发花,控制温度24-34℃,湿度80%-85%;(4)第二阶段发花:将第一阶段发花后的散茶或者紧压茶进行第二阶段发花,控制温度35-45℃,湿度30%-55%;(5)干燥:将第二阶段发花后的散茶或者紧压茶进行干燥后得到所述金花白茶。本申请解决了现有金花白茶的制备方法存在的操作流程复杂、控制难度大、工艺流程中关键点多、制备时间长的技术问题。

1. 一种金花白茶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向其中喷洒水后渥堆,渥堆期间控制温度在28-38℃;
 - (2) 蒸制定型:将经控温渥堆后得到的白茶蒸制后得到散茶或者进行压制定型得到紧压茶;
 - (3) 第一阶段发花:将蒸制定型得到的散茶或者紧压茶进行第一阶段发花,控制温度24-34℃,湿度80%-85%;
 - (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的散茶或者紧压茶进行第二阶段发花,控制温度35-45℃,湿度30%-55%;
 - (5) 干燥:将第二阶段发花后的散茶或者紧压茶进行干燥后得到所述金花白茶。
2. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,所述白茶的制备方法包括:
 - 采摘:采摘鲜叶,去除杂物后得到干净鲜叶,其中,所述鲜叶包括单芽、一芽一叶、一芽二三叶中的一种或多种;
 - 摊晾:将所述干净鲜叶置于萎凋架上,将表面附着水分走干;
 - 萎凋:将摊晾得到的鲜叶移至室内通风处放置,并于清晨或傍晚在室外晾晒,萎凋60-72小时;
 - 收堆:将萎凋后的鲜叶,收堆放置12-24小时,厚度为50-100cm;
 - 烘焙:将收堆放置后的鲜叶烘焙至含水率为4.5%-6.5%,烘焙温度为60-100℃,得到所述白茶。
3. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为12%-15%后堆渥,所述控温渥堆的时间为6-10小时。
4. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,所述蒸制为采用蒸汽蒸制15-25秒。
5. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,所述压制定型的步骤为:将蒸制后的白茶放入模具中压制,压制过程中液压机压力为5-8吨,压制时间5-15分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/4-1/3时,置于通风阴凉处冷却定型。
6. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,将蒸制定型得到的散茶或者紧压茶装放于竹篮中,抖紧,上盖纱布,进行所述第一阶段发花和第二阶段发花。
7. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,所述第一阶段发花的时间为8-17天,所述第二阶段发花的时间为4-7天。
8. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,所述紧压茶为厚度0.6mm-1.6mm的饼状茶。
9. 根据权利要求1所述的金花白茶的制备方法,其特征在于,所述干燥步骤的温度为40-65℃,时间为5-7天。
10. 一种金花白茶,其特征在于,采用权利要求1至9任一项所述的制备方法制备得到。

金花白茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本申请涉及茶叶加工领域,具体而言,涉及一种金花白茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 白茶,属微发酵茶,是中国茶农创制的传统名茶。中国六大茶类之一。指一种采摘后,不经杀青或揉捻,只经过晒或文火干燥后加工的茶。因其成品茶多为芽头,满披白毫,如银似雪而得名。为了便于运输和储存,市场上出现了白茶茶饼和白茶茶砖。

[0003] 金花,是“冠突散囊菌”,是对人有益的酵素类菌。“金花”能分泌淀粉酶和氧化酶,可催化茶叶中的蛋白质、淀粉转化为单糖,催化多酚类化合物氧化,转化成对人体有益的物质,使茶叶的口感等特性提高和优化。只有黑茶类茯茶,才会在制作过程中刻意培植“冠突散囊菌”群落,这需要极独特的加工工艺才能制成。真正的“金花”也是“冠突散囊菌”,在存期久远茶品中才可能偶然出现。制成的茶品在外冷内热、外干内湿的前提下,茶品内果实较多或鲜叶较粗老而茶叶渗出物浓稠情况下,且得有“冠突散囊菌”存在于茶原料内;或在制成品后摊晾过程遇有此类微生物附着,还得在短期内形成最初的微小群落,才能在以后的储藏过程中逐步生长。

[0004] 当前为了提升白茶品质和营养价值,越来越多的研究者尝试在白茶中引入冠突散囊菌,制成金花白茶,其中,现有技术中在金花白茶的加工过程中往往需要通过预先接种金花菌来实现白茶的发花,亦或是预先加入含有金花菌的茶叶泡制的茶汤来为白茶接种金花菌,操作流程复杂、控制难度大、工艺流程中关键点多、制备时间长。因此设计一种操作简便,无需预先接种金花菌就能实现金花白茶的制备的制备方法成为亟待解决的技术问题。

发明内容

[0005] 本申请的主要目的在于提供一种无需预先接种金花菌的金花白茶的制备方法,以解决现有金花白茶的制备方法存在的操作流程复杂、控制难度大、工艺流程中关键点多、制备时间长的技术问题。

[0006] 为了实现上述目的,根据本申请的一个方面,提供了一种金花白茶的制备方法,该方法包括以下步骤:(1)控温渥堆:以白茶为原料,向其中喷洒水后渥堆,渥堆期间控制温度在28-38℃;(2)蒸制定型:将经控温渥堆后得到的白茶蒸制后得到散茶或者进行压制定型得到紧压茶;(3)第一阶段发花:将蒸制定型得到的散茶或者紧压茶进行第一阶段发花,控制温度24-34℃,湿度80%-85%;(4)第二阶段发花:将第一阶段发花后的散茶或者紧压茶进行第二阶段发花,控制温度35-45℃,湿度30%-55%;(5)干燥:将第二阶段发花后的散茶或者紧压茶进行干燥后得到所述金花白茶。

[0007] 进一步的,所述白茶的制备方法包括:采摘:采摘鲜叶,去除杂物后得到干净鲜叶,其中,所述鲜叶包括单芽、一芽一叶、一芽二三叶中的一种或多种;摊晾:将所述干净鲜叶置于萎凋架上,将表面附着水分走干;萎凋:将摊晾得到的鲜叶移至室内通风处放置,并于清晨或傍晚在室外晾晒,萎凋60-72小时;收堆:将萎凋后的鲜叶,收堆放置12-24小时,厚度为

50-100cm;烘焙:将收堆放置后的鲜叶烘焙至含水率为4.5%-6.5%,烘焙温度为60-100℃,得到所述白茶。

[0008] 进一步的,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为12%-15%后堆渥,所述控温渥堆的时间为6-10小时。

[0009] 进一步的,所述蒸制为采用蒸汽蒸制15-25秒。

[0010] 进一步的,所述压制定型的步骤为:将蒸制后的白茶放入模具中压制,压制过程中液压机压力为5-8吨,压制时间5-15分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/4-1/3时,置于通风阴凉处冷却定型。

[0011] 进一步的,将蒸制定型得到的散茶或者紧压茶装放于竹篮中,抖紧,上盖纱布,进行所述第一阶段发花和第二阶段发花。

[0012] 进一步的,所述第一阶段发花的时间为8-17天,所述第二阶段发花的时间为4-7天。

[0013] 进一步的,所述紧压茶为厚度0.6mm-1.6mm的饼状茶。

[0014] 进一步的,所述干燥步骤的温度为40-65℃,时间为5-7天。

[0015] 为了实现上述目的,根据本申请的另一个方面,提供了一种金花白茶,该金花白茶采用上述的制备方法制备得到。

[0016] 在本申请实施例中,采用预先控温渥堆的方式,使白茶具备初步的发花条件,是金花白茶制备过程中的关键步骤,蒸制定型后通过进行两个阶段的控温控湿,实现第一阶段发花和第二阶段发花,干燥后即得金花白茶成品,且制得的金花白茶中冠突散囊菌数量 $\geq 40 \times 10^4$ CFU/g,杂菌少,金花茂盛、均匀。达到了节约操作流程,节省制备时间的目的,从而实现了金花白茶的制备流程简单、用时短、可操作性强、便于推广的技术效果,进而解决了由于现有技术中在金花白茶的加工过程中往往需要通过预先接种金花菌来实现白茶的发花,亦或是预先加入含有金花菌的茶叶泡制的茶汤来为白茶接种金花菌所造成的操作流程复杂、控制难度大、工艺流程中关键点多、制备时间长的技术问题。

具体实施方式

[0017] 为了使本技术领域的人员更好地理解本申请方案,下面将结合本申请实施例,对本申请的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本申请一部分的实施例,而不是全部的实施例。基于本申请中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都应当属于本申请保护的范围。

[0018] 需要说明的是,本申请的说明书和权利要求书中的术语“包括”以及他们的任何变形,意图在于覆盖不排他的包含,例如,包含了一系列步骤的方法不必限于清楚地列出的那些步骤,而是可包括没有清楚地列出的或对于这些方法固有的其它步骤。

[0019] 需要说明的是,在不冲突的情况下,本申请中的实施例及实施例中的特征可以相互组合。下面将结合实施例来详细说明本申请。

[0020] 实施例1

[0021] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0022] (1)控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为12%后堆渥,渥堆期间控制温度在38℃,控温渥堆的时间为6小时;

[0023] (2) 压制:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制15秒,将蒸制后的白茶放入模具中压制成长10厘米,宽5厘米,高3厘米的茶砖,压制过程中液压机压力为5吨,压制时间15分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/3时,置于通风阴凉处冷却定型。

[0024] (3) 第一阶段发花:将压制成型的白茶进行第一阶段发花,控制温度34℃,湿度85%,第一阶段发花的时间为8天;

[0025] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的白茶进行第二阶段发花,控制温度35℃,湿度30%,第二阶段发花的时间为7天;

[0026] (5) 干燥:将第二阶段发花后的白茶进行干燥后得到所述金花白茶,干燥步骤的温度为40℃,时间为7天。

[0027] 实施例2

[0028] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0029] (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为15%后堆渥,渥堆期间控制温度在28℃,控温渥堆的时间为10小时;

[0030] (2) 压制:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制25秒,将蒸制后的白茶放入模具中压制成长10厘米,宽5厘米,高3厘米的茶砖,压制过程中液压机压力为8吨,压制时间5分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/4时,置于通风阴凉处冷却定型。

[0031] (3) 第一阶段发花:将压制成型的白茶进行第一阶段发花,控制温度24℃,湿度80%,第一阶段发花的时间为17天;

[0032] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的白茶进行第二阶段发花,控制温度45℃,湿度55%,第二阶段发花的时间为4天;

[0033] (5) 干燥:将第二阶段发花后的白茶进行干燥后得到所述金花白茶,干燥步骤的温度为65℃,时间为5天。

[0034] 实施例3

[0035] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0036] (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为13%后堆渥,渥堆期间控制温度在38℃,控温渥堆的时间为8小时;

[0037] (2) 压制:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制20秒,将蒸制后的白茶放入模具中压制成长10厘米,宽5厘米,高3厘米的茶砖,压制过程中液压机压力为7吨,压制时间10分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/4时,置于通风阴凉处冷却定型。

[0038] (3) 第一阶段发花:将压制成型的白茶进行第一阶段发花,控制温度34℃,湿度83%,第一阶段发花的时间为12天;

[0039] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的白茶进行第二阶段发花,控制温度40℃,湿度47%,第二阶段发花的时间为5天;

[0040] (5) 干燥:将第二阶段发花后的白茶进行干燥后得到所述金花白茶,干燥步骤的温度为50℃,时间为6天。

[0041] 实施例4

[0042] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0043] (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为14%后堆渥,渥堆期间控制温度在32℃,控温渥堆的时间为7小时;

[0044] (2) 压制:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制19秒,将蒸制后的白茶放入模具中压制成长10厘米,宽5厘米,高3厘米的茶砖,压制过程中液压机压力为6吨,压制时间13分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/3时,置于通风阴凉处冷却定型。

[0045] (3) 第一阶段发花:将压制成型的白茶进行第一阶段发花,控制温度34℃,湿度82%,第一阶段发花的时间为14天;

[0046] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的白茶进行第二阶段发花,控制温度44℃,湿度50%,第二阶段发花的时间为5天;

[0047] (5) 干燥:将第二阶段发花后的白茶进行干燥后得到所述金花白茶,干燥步骤的温度为52℃,时间为6天。

[0048] 其中,实施例1至实施例4中使用的白茶原料为同一批次的白茶。

[0049] 实施例5

[0050] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0051] (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为13%后堆渥,渥堆期间控制温度在30℃,控温渥堆的时间为8小时;

[0052] (2) 蒸制定型:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制20秒后得到散茶;

[0053] (3) 第一阶段发花:将蒸制定型得到的散茶装放于竹篮中,抖紧,上盖纱布,进行第一阶段发花,控制温度33℃,湿度84%,第一阶段发花的时间为13天;

[0054] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的散茶进行第二阶段发花,控制温度40℃,湿度45%,第二阶段发花的时间为6天;

[0055] (5) 干燥:将第二阶段发花后的散茶进行干燥,干燥步骤的温度为55℃,时间为6天,得到金花白茶。

[0056] 其中,白茶的制备方法包括:

[0057] 采摘:采摘鲜叶,去除杂物后得到干净鲜叶,其中,所述鲜叶包括单芽、一芽一叶、一芽二三叶中的一种或多种;

[0058] 摊晾:将所述干净鲜叶置于萎凋架上,将表面附着水分走干;

[0059] 萎凋:将摊晾得到的鲜叶移至室内通风处放置,并于清晨或傍晚在室外晾晒,萎凋60小时;

[0060] 收堆:将萎凋后的鲜叶,收堆放置12小时,厚度为50cm;

[0061] 烘焙:将收堆放置后的鲜叶烘焙至含水率为4.5%,烘焙温度为100℃,得到所述白茶。

[0062] 实施例6

[0063] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0064] (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为14%后堆渥,渥堆期间控制温度在35℃,控温渥堆的时间为8小时;

[0065] (2) 蒸制定型:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制25秒,将蒸制后的白茶放入模具中压制,压制过程中液压机压力为7吨,压制时间12分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/4时,置于通风阴凉处冷却定型得到紧压茶,紧压茶为厚度0.6mm的饼状茶;

[0066] (3) 第一阶段发花:将蒸制定型得到的紧压茶装放于竹篮中,抖紧,上盖纱布,进行第一阶段发花,控制温度30℃,湿度82%,第一阶段发花的时间为14天;

[0067] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的紧压茶进行第二阶段发花,控制温度40℃,湿度39%,第二阶段发花的时间为5天;

[0068] (5) 干燥:将第二阶段发花后的紧压茶进行干燥,干燥步骤的温度为55℃,时间为5天,得到金花白茶。

[0069] 其中,白茶的制备方法包括:

[0070] 采摘:采摘鲜叶,去除杂物后得到干净鲜叶,其中,所述鲜叶包括单芽、一芽一叶、一芽二三叶中的一种或多种;

[0071] 摊晾:将所述干净鲜叶置于萎凋架上,将表面附着水分走干;

[0072] 萎凋:将摊晾得到的鲜叶移至室内通风处放置,并于清晨或傍晚在室外晾晒,萎凋72小时;

[0073] 收堆:将萎凋后的鲜叶,收堆放置24小时,厚度为100cm;

[0074] 烘焙:将收堆放置后的鲜叶烘焙至含水率为6.5%,烘焙温度为60℃,得到所述白茶。

[0075] 实施例7

[0076] 一种金花白茶的制备方法,包括以下步骤:

[0077] (1) 控温渥堆:以白茶为原料,向原料中喷洒蒸馏水至原料含水量为13%后堆渥,渥堆期间控制温度在28℃,控温渥堆的时间为10小时;

[0078] (2) 蒸制定型:将经控温渥堆后得到的白茶采用蒸汽蒸制24秒,将蒸制后的白茶放入模具中压制,压制过程中液压机压力为5吨,压制时间15分钟,待压制到体积缩小为原体积的1/3时,置于通风阴凉处冷却定型得到紧压茶,紧压茶为厚度1.6mm的饼状茶;

[0079] (3) 第一阶段发花:将蒸制定型得到的紧压茶装放于竹篮中,抖紧,上盖纱布,进行第一阶段发花,控制温度34℃,湿度82%,第一阶段发花的时间为10天;

[0080] (4) 第二阶段发花:将第一阶段发花后的紧压茶进行第二阶段发花,控制温度45℃,湿度44%,第二阶段发花的时间为7天;

[0081] (5) 干燥:将第二阶段发花后的紧压茶进行干燥,干燥步骤的温度为52℃,时间为7天,得到金花白茶。

[0082] 其中,白茶的制备方法包括:

[0083] 采摘:采摘鲜叶,去除杂物后得到干净鲜叶,其中,所述鲜叶包括单芽、一芽一叶、一芽二三叶中的一种或多种;

[0084] 摊晾:将所述干净鲜叶置于萎凋架上,将表面附着水分走干;

[0085] 萎凋:将摊晾得到的鲜叶移至室内通风处放置,并于清晨或傍晚在室外晾晒,萎凋66小时;

[0086] 收堆:将萎凋后的鲜叶,收堆放置18小时,厚度为70cm;

[0087] 烘焙:将收堆放置后的鲜叶烘焙至含水率为5.2%,烘焙温度为70℃,得到所述白茶。

[0088] 实验例1金花白茶中冠突散囊菌数量检测

[0089] 取实施例1至4中制备得到的金花白茶分别作为实验组1-4,将实验例1中金花白茶的制备方法省去步骤(1),直接以白茶为原料进行压制步骤,按此方法得到的金花白茶为对照组。

[0090] 按照GB 4789.15—2010食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数中的测定方法测定实验组制得的金花白茶中冠突散囊菌的数量以及其他霉菌、杂菌的数量，测定结果如表1所示。

[0091] 表1金花白茶中冠突散囊菌的数量

[0092]

组别	冠突散囊菌的数量 (*10 ⁴ CFU/g)	其他霉菌、杂菌的数量 (*10 ⁴ CFU/g)
对照组	10.35±1.32	0.89±0.02
实验组 1	40.53±3.25	0.22±0.04
实验组 2	46.78±2.78	0.37±0.15
实验组 3	48.52±1.57	0.11±0.12
实验组 4	43.57±1.43	0.24±0.05

[0093] 由表1中的结果可知，实施例1至4制得的金花白茶中冠突散囊菌数量高达40*10⁴CFU/g，其他霉菌、杂菌少，品质可靠。对比实验组1和对照组可知，省去控温渥堆步骤后，冠突散囊菌数量大大降低，其他霉菌、杂菌数量较高，品质较差，故控温渥堆对于金花白茶的品质影响较大，在整个金花白茶的制备方法过程中至关重要。

[0094] 实验例2金花白茶制备过程中的发花情况

[0095] 取实施例1至4中制备得到的金花白茶分别作为实验组1-4，将实验例1中金花白茶的制备方法省去步骤(1)，直接以白茶为原料进行压制步骤，按此方法得到的金花白茶为对照组。

[0096] 分别对实施例1至4中金花白茶制备过程中的第一阶段发花和第二阶段发花结束后的发花情况进行观察，见表2。

[0097] 表2第一阶段和第二阶段发花情况

[0098]

组别	第一阶段	第二阶段
对照组	表面和内部出现零星的金花	表面和内部出现少量金花
实验组 1	表面和内部均出现少量金花	表面和内部均出现金花, 内部金花旺盛
实验组 2	表面和内部均出现少量金花	表面和内部均出现金花, 内部金花旺盛
实验组 3	表面和内部均出现较多金花	表面和内部均出现金花, 内部金花旺盛
实验组 4	表面和内部均出现少量金花	表面和内部均出现金花, 内部金花旺盛

[0099] 由表2中的结果可知, 实施例1至实施例4中的金花白茶制备过程中第一阶段在表面和内部均出现金花, 而对照组中只出现零星的金花; 在第二阶段实施例1至4中表面和内部均出现金花, 且内部金花旺盛, 而对照组中表面和内部仅出现少量金花。对比实验组1和对照组可知, 省去渥堆步骤后, 在第一阶段和第二阶段产生金花数量较少, 制备得到的金花白茶品质不佳。

[0100] 实验例3金花白茶感官评价

[0101] 取实施例1至4中制备得到的金花白茶分别作为实验组1-4, 将实验例1中金花白茶的制备方法省去步骤(1), 直接以白茶为原料进行压制步骤, 按此方法得到的金花白茶为对照组。

[0102] 感官评价的具体操作为: 取金花白茶8克, 向其中注入200毫升的水, 水温为90℃, 冲泡得到茶汤后对其外观和嗅觉、味觉进行评价, 评价结果见表3。

[0103] 表3金花白茶感官评价

[0104]

组别	外观	嗅觉、味觉
对照组	汤色暗淡	无菌香，有苦涩味
实验组 1	汤色金黄明亮	菌香明显，滋味甘浓纯正，无苦涩味
实验组 2	汤色金黄明亮	菌香明显，滋味甘浓纯正，无苦涩味
实验组 3	汤色金黄明亮	菌香浓郁，滋味甘浓纯正，无苦涩味
实验组 4	汤色金黄明亮	菌香明显，滋味甘浓纯正，无苦涩味

[0105] 由表3中的结果可知,实施例1至实施例4中的金花白茶冲泡后汤色金黄明亮,而对照组中冲泡后汤色暗淡;嗅觉上,实施例1至实施例4中均有明显的菌香,而对照组中无菌香;味觉上,实施例1至4中滋味甘浓纯正,无苦涩味,而对照组有苦涩味。对比实验组1和对照组可知,省去渥堆步骤后,制备得到的金花白茶感官评价结果不佳,无论外观和嗅觉味觉评价均较差。

[0106] 在对蒸制定型得到的散茶和紧压茶的实验过程中,也得出了实验例1至4中得到的结论,即省去控温渥堆步骤后制备得到的金花白茶中冠突散囊菌数量大大降低,其他霉菌、杂菌数量较高,品质较差;在第一阶段和第二阶段产生金花数量较少;感官评价结果不佳。

[0107] 以上所述仅为本申请的优选实施例而已,并不用于限制本申请,对于本领域的技术人员来说,本申请可以有各种更改和变化。凡在本申请的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本申请的保护范围之内。