



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104886288 B

(45)授权公告日 2018.09.07

(21)申请号 201510353827.5

审查员 常皓

(22)申请日 2015.06.24

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104886288 A

(43)申请公布日 2015.09.09

(73)专利权人 贵州怡壶春生态茶业有限公司

地址 563000 贵州省遵义市湄潭县兴隆镇  
红坪村工业园区

(72)发明人 赵旭东 鄢明科

(74)专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002

代理人 谷庆红

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种蜜香型工夫红茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种蜜香型工夫红茶的加工方法,属于茶加工技术领域,其是先采摘大叶种茶的鲜叶,先将茶树鲜叶放在萎凋槽上晾青,然后将茶树鲜叶反复进行摇青和晾青各2次,将获得的摇青叶摊放在萎凋槽中萎凋处理,将获得的萎凋叶按照轻~重~轻的方式揉捻,再将获得的揉捻叶送入发酵室中发酵,将获得的发酵叶在烘干处理,然后将发酵叶取出进行分筛,再摊凉后送入烘干机中烘干处理,将烘干叶再进行摊凉,获得的摊凉叶送入烘焙机中提香,即得蜜香型工夫红茶。与传统红茶加工方法相比,本发明加工出的茶叶条索紧结乌润,匀齐,香气馥郁,有显著的蜜香味,汤色红艳明亮,滋味醇厚,叶底红亮。

1. 一种蜜香型工夫红茶的加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 采摘:采摘一芽一叶或一芽二叶的茶树鲜叶;

(2) 晾青、摇青:先将茶树鲜叶放在萎凋槽上,摊放的厚度为4~6cm,晾青30min,然后将茶树鲜叶依次送入摇青机和萎凋槽中反复进行摇青和晾青各2次,第一次摇青3~5min,第一次晾青12~18min,茶树鲜叶摊放的厚度为2~4cm;第二次摇青4~5min,第二次晾青25~35min,茶树鲜叶摊放的厚度为4~6cm;

(3) 萎凋:将摇青叶摊放在恒温热风萎凋槽中,摊放的厚度为5~7cm,调节萎凋槽的温度为28~30℃,每小时停止鼓热风8~12min,并将摇青叶翻抖一次,萎凋处理6.5~7.5h,且在萎凋结束前10~15min,停止向萎凋槽供热,并向萎凋槽中鼓入冷风,将萎凋叶的温度降低至20~25℃;

(4) 揉捻:将萎凋叶送入揉捻机中,在20~24℃的温度下按照轻~重~轻的方式揉捻60~70min,获得揉捻叶;

(5) 发酵:发酵室中设置有发酵箱、冷水雾化增湿设备、空气输送通道和供热装置,将揉捻叶放在发酵箱中发酵,发酵过程分三个阶段,第一阶段控制发酵室的温度为30~40℃,发酵时间为3~6min;第二阶段控制发酵室的温度为25~28℃,发酵时间为2.5~3.5h;第三阶段控制发酵室的温度为20~25℃,发酵时间为1~2h,获得发酵叶;

(6) 烘干:将发酵叶送入烘干机中,在110~125℃的温度下烘干处理12~18min,然后将发酵叶取出进行分筛,接着将发酵叶摊放在簸箕上,摊凉25~35min,接着将发酵叶送入烘干机中,在90~100℃的温度下烘干处理10~15min,获得烘干叶;

(7) 摊凉:将烘干叶摊放在簸箕上,摊放厚度为5~8cm,摊凉时间为2~3h,获得摊凉叶;

(8) 提香:将摊凉叶送入烘焙机中,在120~140℃的温度下烘焙处理1~2h,即得蜜香型工夫红茶;

所述步骤(4)中,将萎凋叶送入揉捻机中,调节揉捻室的温度为20~24℃,湿度为85~90%,不加压揉捻8~12min,接着加压轻揉18~24min,接着重压揉捻3~7min,接着不加压揉捻3~7min,接着轻压揉捻3~7min,接着重压揉捻12~18min,不加压揉捻8~12min,最后解块分筛获得揉捻叶。

2. 如权利要求1所述的蜜香型工夫红茶的加工方法,其特征在于,所述茶树鲜叶为大叶种茶的茶叶鲜叶。

## 一种蜜香型工夫红茶的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及茶加工技术领域,具体来说,涉及一种蜜香型工夫红茶的加工方法。

### 背景技术

[0002] 红茶是在绿茶的基础上经发酵制成的,富含胡萝卜素、维生素A、钙、磷、镁、钾、咖啡碱、异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、谷氨酸、丙氨酸、天门冬氨酸等多种营养元素,红茶在发酵过程中多酚类物质的化学反应使鲜叶中的化学成分变化较大,会产生茶黄素、茶红素等成分,其香气比鲜叶明显增加,形成红茶特有的色、香、味。红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征,具有提神消疲、生津清热、利尿、消炎杀菌、解毒和养胃功效。其属全发酵茶,是以适宜的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、干燥等一系列工艺过程精制而成的茶。但是,传统的红茶加工工艺由于选取的茶叶品质较低,导致红茶的档次不高,加上对加工工艺的参数控制不当,导致加工出来的红茶色泽红褐枯燥,口感略欠清爽醇和。

### 发明内容

[0003] 有鉴于此,本发明的目的是提供一种蜜香型工夫红茶的加工方法,以解决现有红茶色泽红褐枯燥,口感略欠清爽醇和而存在的技术问题。

[0004] 本发明通过以下技术方案解决上述技术问题:

[0005] 一种蜜香型工夫红茶的加工方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 采摘:采摘一芽一叶或一芽二叶的茶树鲜叶;

[0007] (2) 晾青、摇青:先将茶树鲜叶放在萎凋槽上晾青20~40min,然后将茶树鲜叶反复进行摇青和晾青各2次,获得摇青叶;

[0008] (3) 萎凋:将摇青叶摊放在萎凋槽中萎凋处理6.5~7.5h,获得萎凋叶;

[0009] (4) 揉捻:将萎凋叶送入揉捻机中,在20~24℃的温度下按照轻~重~轻的方式揉捻60~70min,获得揉捻叶;

[0010] (5) 发酵:发酵室中设置有发酵箱、冷水雾化增湿设备、空气输送通道和供热装置,将揉捻叶放在发酵箱中发酵,发酵过程分三个阶段,第一阶段控制发酵室的温度为30~40℃,发酵时间为3~6min;第二阶段控制发酵室的温度为25~28℃,发酵时间为2.5~3.5h;第三阶段控制发酵室的温度为20~25℃,发酵时间为1~2h,获得发酵叶;

[0011] (6) 烘干:将发酵叶送入烘干机中,在110~125℃的温度下烘干处理12~18min,然后将发酵叶取出进行分筛,接着将发酵叶送入烘干机中,在90~100℃的温度下烘干处理10~15min,获得烘干叶;

[0012] (7) 摊凉:将烘干叶摊放在簸箕上,摊凉时间为2~3h,获得摊凉叶;

[0013] (8) 提香:将摊凉叶送入烘焙机中,在120~140℃的温度下烘焙处理1~2h,即得蜜香型工夫红茶。

[0014] 所述茶树鲜叶为大叶种茶的茶叶鲜叶。

[0015] 所述步骤(2)中,先将茶树鲜叶放在萎凋槽上,摊放的厚度为4~6cm,晾青30min,然后将茶树鲜叶依次送入摇青机和萎凋槽中反复进行摇青和晾青各2次,第一次摇青3~5min,第一次晾青12~18min,茶树鲜叶摊放的厚度为2~4cm;第二次摇青4~5min,第二次晾青25~35min,茶树鲜叶摊放的厚度为4~6cm。

[0016] 所述步骤(3)中,将摇青叶摊放在恒温热风萎凋槽中,摊放的厚度为5~7cm,调节萎凋槽的温度为28~30℃,每小时停止鼓热风8~12min,并将摇青叶翻抖一次,萎凋处理6.5~7.5h,且在萎凋结束前10~15min,停止向萎凋槽供热,并向萎凋槽中鼓入冷风,将萎凋叶的温度降低至20~25℃。

[0017] 所述步骤(4)中,将萎凋叶送入揉捻机中,调节揉捻室的温度为20~24℃,湿度为85~90%,不加压揉捻8~12min,接着加压轻揉18~24min,接着重压揉捻3~7min,接着不加压揉捻3~7min,接着轻压揉捻3~7min,接着重压揉捻12~18min,不加压揉捻8~12min,最后解块分筛获得揉捻叶。

[0018] 所述步骤(5)中,发酵室中设置有发酵箱、冷水雾化增湿设备、空气输送通道和供热装置,将揉捻叶放在发酵箱中发酵,发酵室的湿度为90~95%,发酵室每隔10min自动开启排气扇,开启时间为2min,发酵过程分三个阶段,第一阶段控制发酵室的温度为35℃,发酵时间为5min;第二阶段控制发酵室的温度为26℃,发酵时间为3h;第三阶段控制发酵室的温度为22℃,发酵时间为1.5h,获得发酵叶。

[0019] 所述步骤(6)中,将发酵叶送入烘干机中,在110~125℃的温度下烘干处理12~18min,然后将发酵叶取出进行分筛,接着将发酵叶摊放在簸箕上,摊凉25~35min,接着将发酵叶送入烘干机中,在90~100℃的温度下烘干处理10~15min,获得烘干叶。

[0020] 所述步骤(7)中,将烘干叶摊放在簸箕上,摊放厚度为5~8cm,摊凉时间为2~3h,获得摊凉叶。

[0021] 所述步骤(8)中,将摊凉叶送入智能化数码烘焙机中,摊凉叶的摊放厚度为4~6cm,在130℃的温度下烘焙处理1.5h,即得蜜香型工夫红茶。

[0022] 本发明的有益效果在于:

[0023] 1.与传统红茶加工方法相比,本发明通过采用三次晾青与两次摇青工艺相结合,有利于让大叶种茶的茶青叶之相互摩擦,擦破叶缘细胞,加速酶促氧化,促进茶青的走水,使水与叶子里面的有效物质结合,转化成更高更浓的香味物质,同时水分的蒸发和运转,有利于香气、滋味的转换,从而加工出更高品质的茶叶。

[0024] 2.与传统红茶加工方法相比,本发明通过在萎凋工序中,采用恒温热风萎凋槽对摇青叶进行萎凋,并在萎凋工序中严格控制各个参数,有效地使叶片中所含酶类物质的活性增强,促使淀粉、蛋白质、不溶性原果胶等鲜叶成分发生分解、转化,生成葡萄糖、氨基酸、可溶性果胶等,有利于成茶品质的有效物质,多酚类物质更大程度地氧化,并促使鲜叶的青草气消退而产生清香,有水果香和花香,最终加工出的茶滋味醇厚而不苦涩。

[0025] 3.与传统红茶加工方法相比,本发明的揉捻工序能够充分破坏叶细胞组织,茶叶细胞破坏率在89%以上,且成条率在91%以上,茶汁充分溢出,粘附于叶表面,使多酚氧化酶与多酚类化合物借助空气中氧的作用,促进发酵作用的进行。由于揉出的茶汁凝于叶表,在茶叶冲泡时,可溶性物质易溶于茶汤,大大提高了红茶的水浸出物的含量。

[0026] 4.与传统红茶加工方法相比,本发明的发酵工序能够更大程度的促进茶叶中的物质发生氧化,从而增加茶叶的香气,提高茶叶的光泽度。

[0027] 5.与传统红茶加工方法相比,本发明在烘干工序中,分两段进行提香,并在提香过程中增加分筛以及摊凉工序,使得加工的茶叶外观更好,口感更加香醇。

[0028] 6.与传统红茶加工方法相比,本发明在将茶叶烘干处理后,再进行摊凉处理,有效的让茶叶中的水分重新分布,让茶叶中的芳香物质再次解析出来,利于下道工序中茶叶中的烘培提香。

[0029] 7.与传统红茶加工方法相比,本发明加工出的茶叶条索紧结乌润,匀齐,香气馥郁,有显著的蜜香味,汤色红艳明亮,滋味醇厚,叶底红亮。

### 具体实施方式

[0030] 为了方便本领域的技术人员理解,下面将结合实施例对本发明做进一步的描述。实施例仅仅是对该发明的举例说明,不是对本发明的限定,实施例中未作具体说明的步骤均是已有技术,在此不做详细描述。

[0031] 实施例一

[0032] 一种蜜香型工夫红茶的加工方法,包括以下步骤:采摘→晾青、摇青→萎凋→揉捻→发酵→烘干→摊凉→提香。

[0033] 所述采摘是通过人工采摘大叶种茶黔湄419茶树一芽一叶的鲜叶。

[0034] 所述晾青、摇青是先将茶树鲜叶放在萎凋槽上,摊放的厚度为4cm,晾青20min,然后将茶树鲜叶依次送入摇青机和萎凋槽中反复进行摇青和晾青各2次,第一次摇青3min,第一次晾青12min,茶树鲜叶摊放的厚度为2cm;第二次摇青4min,第二次晾青25min,茶树鲜叶摊放的厚度为4cm。

[0035] 所述萎凋是将摇青叶摊放在恒温热风萎凋槽中,摊放的厚度为5cm,调节萎凋槽的温度为28℃,每小时停止鼓热风8min,并将摇青叶翻抖一次,萎凋处理6.5h,且在萎凋结束前10min,停止向萎凋槽供热,并向萎凋槽中鼓入冷风,将萎凋叶的温度降低至20℃,获得萎凋叶。

[0036] 所述揉捻是将萎凋叶送入揉捻机中,调节揉捻室的温度为20℃,湿度为85%,不加压揉捻8min,接着加压轻揉18min,接着重压揉捻3min,接着不加压揉捻4min,接着轻压揉捻7min,接着重压揉捻12min,不加压揉捻8min,最后解块分筛获得揉捻叶。

[0037] 所述发酵用的发酵室中设置有发酵箱、冷水雾化增湿设备、空气输送通道和供热装置,将揉捻叶放在发酵箱中发酵,发酵室的湿度为90%,发酵室每隔10min自动开启排气扇,开启时间为2min,发酵过程分三个阶段,第一阶段控制发酵室的温度为30℃,发酵时间为3min;第二阶段控制发酵室的温度为25℃,发酵时间为2.5h;第三阶段控制发酵室的温度为20℃,发酵时间为1h,获得发酵叶。

[0038] 所述烘干是将发酵叶送入烘干机中,在110℃的温度下烘干处理12min,然后将发酵叶取出进行分筛,接着将发酵叶摊放在簸箕上,摊凉25min,接着将发酵叶送入烘干机中,在90℃的温度下烘干处理10min,获得烘干叶。

[0039] 所述摊凉是将烘干叶摊放在簸箕上,摊放厚度为5cm,摊凉时间为2h,获得摊凉叶。

[0040] 所述提香是将摊凉叶送入智能化数码烘焙机中,摊凉叶的摊放厚度为4cm,在120

℃的温度下烘焙处理1h,即得蜜香型工夫红茶。

[0041] 本实施例工出来的茶叶,按国标经过理化分析测得茶水中的水浸出物含量达43.9%,茶多酚占红茶干重的15.8%。

[0042] 实施例二

[0043] 一种蜜香型工夫红茶的加工方法,包括以下步骤:采摘→晾青、摇青→萎凋→揉捻→发酵→烘干→摊凉→提香。

[0044] 所述采摘是通过人工采摘大叶种茶黔湄601茶树一芽二叶的鲜叶。

[0045] 所述晾青、摇青是先将茶树鲜叶放在萎凋槽上,摊放的厚度为6cm,晾青40min,然后将茶树鲜叶依次送入摇青机和萎凋槽中反复进行摇青和晾青各2次,第一次摇青5min,第一次晾青18min,茶树鲜叶摊放的厚度为4cm;第二次摇青5min,第二次晾青35min,茶树鲜叶摊放的厚度为6cm。

[0046] 所述萎凋是将摇青叶摊放在恒温热风萎凋槽中,摊放的厚度为7cm,调节萎凋槽的温度为30℃,每小时停止鼓热风12min,并将摇青叶翻抖一次,萎凋处理7.5h,且在萎凋结束前15min,停止向萎凋槽供热,并向萎凋槽中鼓入冷风,将萎凋叶的温度降低至25℃,获得萎凋叶。

[0047] 所述揉捻是将萎凋叶送入揉捻机中,调节揉捻室的温度为24℃,湿度为90%,不加压揉捻12min,接着加压轻揉24min,接着重压揉捻7min,接着不加压揉捻3min,接着轻压揉捻3min,接着重压揉捻12min,不加压揉捻9min,最后解块分筛获得揉捻叶。

[0048] 所述发酵用的发酵室中设置有发酵箱、冷水雾化增湿设备、空气输送通道和供热装置,将揉捻叶放在发酵箱中发酵,95%,发酵室每隔10min自动开启排气扇,开启时间为2min,发酵过程分三个阶段,第一阶段控制发酵室的温度为40℃,发酵时间为6min;第二阶段控制发酵室的温度为28℃,发酵时间为3.5h;第三阶段控制发酵室的温度为25℃,发酵时间为2h,获得发酵叶。

[0049] 所述烘干是将发酵叶送入烘干机中,在125℃的温度下烘干处理18min,然后将发酵叶取出进行分筛,接着将发酵叶摊放在簸箕上,摊凉35min,接着将发酵叶送入烘干机中,在100℃的温度下烘干处理15min,获得烘干叶。

[0050] 所述摊凉是将烘干叶摊放在簸箕上,摊放厚度为8cm,摊凉时间为3h,获得摊凉叶。

[0051] 所述提香是将摊凉叶送入智能化数码烘焙机中,摊凉叶的摊放厚度为6cm,在140℃的温度下烘焙处理2h,即得蜜香型工夫红茶。

[0052] 本实施例工出来的茶叶,按国标经过理化分析测得茶水中的水浸出物含量达44.1%,茶多酚占红茶干重的16.2%。

[0053] 实施例三

[0054] 一种蜜香型工夫红茶的加工方法,包括以下步骤:采摘→晾青、摇青→萎凋→揉捻→发酵→烘干→摊凉→提香。

[0055] 所述采摘是通过人工采摘大叶种茶黔湄419茶树一芽一叶的鲜叶。

[0056] 所述晾青、摇青是先将茶树鲜叶放在萎凋槽上,摊放的厚度为5cm,晾青30min,然后将茶树鲜叶依次送入摇青机和萎凋槽中反复进行摇青和晾青各2次,第一次摇青4min,第一次晾青15min,茶树鲜叶摊放的厚度为3cm;第二次摇青5min,第二次晾青30min,茶树鲜叶摊放的厚度为5cm。

[0057] 所述萎凋是将摇青叶摊放在恒温热风萎凋槽中,摊放的厚度为6cm,调节萎凋槽的温度为29℃,每小时停止鼓热风10min,并将摇青叶翻抖一次,萎凋处理7h,且在萎凋结束前12min,停止向萎凋槽供热,并向萎凋槽中鼓入冷风,将萎凋叶的温度降低至22℃,获得萎凋叶。

[0058] 所述揉捻是将萎凋叶送入揉捻机中,调节揉捻室的温度为22℃,湿度为88%,不加压揉捻10min,接着加压轻揉20min,接着重压揉捻5min,接着不加压揉捻5min,接着轻压揉捻5min,接着重压揉捻13min,不加压揉捻12min,最后解块分筛获得揉捻叶。

[0059] 所述发酵用的发酵室中设置有发酵箱、冷水雾化增湿设备、空气输送通道和供热装置,将揉捻叶放在发酵箱中发酵,发酵室的湿度为92%,发酵室每隔10min自动开启排气扇,开启时间为2min,发酵过程分三个阶段,第一阶段控制发酵室的温度为35℃,发酵时间为5min;第二阶段控制发酵室的温度为26℃,发酵时间为3h;第三阶段控制发酵室的温度为22℃,发酵时间为1.5h,获得发酵叶。

[0060] 所述烘干是将发酵叶送入烘干机中,在115℃的温度下烘干处理15min,然后将发酵叶取出进行分筛,接着将发酵叶摊放在簸箕上,摊凉30min,接着将发酵叶送入烘干机中,在95℃的温度下烘干处理12min,获得烘干叶。

[0061] 所述摊凉是将烘干叶摊放在簸箕上,摊放厚度为7cm,摊凉时间为2.5h,获得摊凉叶。

[0062] 所述提香是将摊凉叶送入智能化数码烘焙机中,摊凉叶的摊放厚度为5cm,在130℃的温度下烘焙处理1.5h,即得蜜香型工夫红茶。

[0063] 本实施例工出来的茶叶,按国标经过理化分析测得茶水中的水浸出物含量达44.8%,茶多酚占红茶干重的16.4%。

[0064] 以上所述,仅是本发明的较好实例,并非对本发明作任何形式上的限制,任何未脱离本发明技术方案内容,依据本发明的技术实质对以上实例所作的任何简单修改、变换材料等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。