

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104996603 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201410332465. 7

(22) 申请日 2014. 07. 11

(71) 申请人 安徽祁乡园红茶有限公司

地址 247240 安徽省池州市东至县葛公镇联
塘村

(72) 发明人 张国良

(74) 专利代理机构 上海精晟知识产权代理有限
公司 31253

代理人 冯子玲

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种红茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红茶及其制备方法，通过对茶叶的萎凋、揉捻、解块、二次揉捻、发酵、一次干燥、二次干燥得到成品，同时在一次干燥步骤之后还进行摊凉步骤，在二次摊凉之后进行摊凉步骤和提香步骤，采用本发明制备的红茶营养价值高，得到红茶无污染、无添加剂，茶叶汤色鲜红明亮、香气清香持久、味道香醇浓厚。

1. 一种红茶及其制备方法,其特征在于,其制备步骤如下,

1) 萎凋,采摘大小相当鲜叶按 6 ~ 8cm 的厚度摊放在竹席上,并将竹席置于阴凉处晾晒,晾晒时间为 20 ~ 30h,凋萎的含水量为 50 ~ 60% ;

2) 揉捻,将晾晒后的茶叶送入揉捻机中进行揉捻处理并且揉捻成条状,适度揉捻出茶汁,直至茶汁出现而不成滴珠流出,揉捻时间为 0.5 ~ 0.8h ;

3) 解块,将揉捻好的茶叶送入解块机进行解块 ;

4) 二次揉捻,将解块好的茶叶再次送入揉捻机中进行揉捻,揉捻时间为 10 ~ 20min ;

5) 发酵,将二次揉捻后的茶叶送入发酵室里进行发酵,将茶叶摊放在竹席上,摊放厚度为 6 ~ 8cm,发酵室温度为 24 ~ 26℃,相对湿度为 90%,发酵时间为 6 ~ 8h ;

6) 干燥,将发酵后的茶叶送入干燥机进行干燥处理,采用二次干燥处理,第一次干燥的温度为 115 ~ 125℃,时间为 10 ~ 15min,第二次干燥温度为 85 ~ 95℃,时间为 3 ~ 5min,将第二次干燥后的茶叶收集起来即可得到成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红茶及其制备方法,其特征在于,所述步骤 2) 中的揉捻时间为 0.5h,揉捻方式先采用稳定压力,随后加压 15min,减压 10min,加压 15min,减压 10min。

3. 根据权利要求 2 所述的一种红茶及其制备方法,其特征在于,所述步骤 3) 之后设有摊开步骤,将解块的茶叶摊开放置,摊开放置的时间为 10 ~ 15min。

4. 根据权利要求 3 所述的一种红茶及其制备方法,其特征在于,所述步骤 5) 中的第一次干燥后还进行摊凉处理,摊凉时间为 30min。

5. 根据权利要求 4 所述的一种红茶及其制备方法,其特征在于,所述步骤 5) 中的第二次干燥后还进行摊凉处理,摊凉时间为 20min,然后进行提香处理。

一种红茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶的制备方法,尤其涉及一种红茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 红茶可以帮助胃肠消化、促进食欲,可利尿、消除水肿,并强壮心脏功能。预防疾病方面:红茶的抗菌力强,用红茶漱口可防滤过性病毒引起的感冒,并预防蛀牙与食物中毒,降低血糖值与高血压。美国心脏学会曾经得出红茶是“富含能消除自由基,具有抗酸化作用的黄酮类化合物的饮料之一,能够使心肌梗塞的发病率降低”的结论。为此研制出一种营养价值高、味道醇厚红茶及其制备方法。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于:提供一种营养价值高、味道醇厚的红茶。

[0004] 为了解决上述问题,本发明的技术方案为一种红茶及其制备方法,其制备步骤如下,

[0005] 1) 萎凋,采摘大小相当鲜叶按6~8cm的厚度摊放在竹席上,并将竹席置于阴凉处晾晒,晾晒时间为20~30h,萎凋的含水量为50~60%;

[0006] 2) 揉捻,将晾晒后的茶叶送入揉捻机中进行揉捻处理并且揉捻成条状,适度揉捻出茶汁,直至茶汁出现而不再滴珠流出,揉捻时间为0.5~0.8h;

[0007] 3) 解块,将揉捻好的茶叶送入解块机进行解块;

[0008] 4) 二次揉捻,将解块好的茶叶再次送入揉捻机中进行揉捻,揉捻时间为10~20min;

[0009] 5) 发酵,将二次揉捻后的茶叶送入发酵室里进行发酵,将茶叶摊放在竹席上,摊放厚度为6~8cm,发酵室温度为24~26℃,相对湿度为90%,发酵时间为6~8h;

[0010] 6) 干燥,将发酵后的茶叶送入干燥机进行干燥处理,采用二次干燥处理,第一次干燥的温度为115~125℃,时间为10~15min,第二次干燥温度为85~95℃,时间为3~5min,将第二次干燥后的茶叶收集起来即可得到成品。

[0011] 进一步地,所述步骤2)中的揉捻时间为0.5h,揉捻方式先采用稳定压力,随后加压15min,减压10min,加压15min,减压10min。

[0012] 进一步地,所述步骤3)之后设有摊开步骤,将解块的茶叶摊开放置,摊开放置的时间为10~15min。

[0013] 进一步地,所述步骤5)中的第一次干燥后还进行摊凉处理,摊凉时间为30min。

[0014] 进一步地,所述步骤5)中的第二次干燥后还进行摊凉处理,摊凉时间为20min,然后进行提香处理。

[0015] 本发明的有益效果:采用上述方法制备的营养价值高,得到红茶无污染、无添加剂,茶叶汤色鲜红明亮、香气清香持久、味道香醇浓厚。

具体实施方式

[0016] 实施例 1

[0017] 采摘大小相当鲜叶 50kg 按 6cm 的厚度摊放在竹席上，并将竹席置于阴凉处晾晒，晾晒时间为 20h，凋萎的含水量为 55 ~ 60%；将晾晒后的茶叶送入揉捻机中进行揉捻处理并且揉捻成条状，适度揉捻出茶汁，直至茶汁出现而不成滴珠流出，揉捻时间为 0.5h，揉捻方式先采用稳定压力，随后加压 15min，减压 10min，加压 15min，减压 10min，最后得出揉捻好的茶叶；将揉捻好的茶叶送入解块机进行解块；将解块好的茶叶再次送入揉捻机中进行揉捻，揉捻时间为 10min，然后将解块的茶叶摊开放置，摊开放置的时间为 10min；将二次揉捻后的茶叶送入发酵室里进行发酵，将茶叶摊放在竹席上，摊放厚度为 6cm，发酵室温度为 24℃，相对湿度为 90%，发酵时间为 6 ~ 8h；将发酵后的茶叶送入干燥机进行干燥处理，采用二次干燥处理，第一次干燥的温度为 115℃，时间为 10min，第一次干燥之后还进行摊凉处理，摊凉时间为 30min，第二次干燥温度为 85℃，时间为 3min，第二次干燥之后还进行摊凉处理，摊凉时间为 20min，随后进行提香处理，将第二次干燥后的茶叶收集起来即可得到成品。

[0018] 实施例 2

[0019] 采摘大小相当鲜叶 60kg 按 7cm 的厚度摊放在竹席上，并将竹席置于阴凉处晾晒，晾晒时间为 25h，凋萎的含水量为 50 ~ 60%；将晾晒后的茶叶送入揉捻机中进行揉捻处理并且揉捻成条状，适度揉捻出茶汁，直至茶汁出现而不成滴珠流出，揉捻时间为 0.5h，揉捻方式先采用稳定压力，随后加压 15min，减压 10min，加压 15min，减压 10min，最后得出揉捻好的茶叶；将揉捻好的茶叶送入解块机进行解块；将解块好的茶叶再次送入揉捻机中进行揉捻，揉捻时间为 15min，然后将解块的茶叶摊开放置，摊开放置的时间为 15min；将二次揉捻后的茶叶送入发酵室里进行发酵，将茶叶摊放在竹席上，摊放厚度为 7cm，发酵室温度为 25℃，相对湿度为 90%，发酵时间为 7h；将发酵后的茶叶送入干燥机进行干燥处理，采用二次干燥处理，第一次干燥的温度为 120℃，时间为 12min，第一次干燥之后还进行摊凉处理，摊凉时间为 30min，第二次干燥温度为 90℃，时间为 4min，第二次干燥之后还进行摊凉处理，摊凉时间为 20min，随后进行提香处理，将第二次干燥后的茶叶收集起来即可得到成品。

[0020] 实施例 3

[0021] 采摘大小相当鲜叶按 8cm 的厚度摊放在竹席上，并将竹席置于阴凉处晾晒，晾晒时间为 30h，凋萎的含水量为 50 ~ 60%；将晾晒后的茶叶送入揉捻机中进行揉捻处理并且揉捻成条状，适度揉捻出茶汁，直至茶汁出现而不成滴珠流出，揉捻时间为 0.5h，揉捻方式先采用稳定压力，随后加压 15min，减压 10min，加压 15min，减压 10min，最后得出揉捻好的茶叶；将揉捻好的茶叶送入解块机进行解块；将解块好的茶叶再次送入揉捻机中进行揉捻，揉捻时间为 10 ~ 20min，然后将解块的茶叶摊开放置，摊开放置的时间为 10 ~ 15min；将二次揉捻后的茶叶送入发酵室里进行发酵，将茶叶摊放在竹席上，摊放厚度为 8cm，发酵室温度为 26℃，相对湿度为 90%，发酵时间为 8h；将发酵后的茶叶送入干燥机进行干燥处理，采用二次干燥处理，第一次干燥的温度为 125℃，时间为 15min，第一次干燥之后还进行摊凉处理，摊凉时间为 30min，第二次干燥温度为 95℃，时间为 5min，第二次干燥之后还进行摊凉处理，摊凉时间为 20min，随后进行提香处理，将第二次干燥后的茶叶收集起来即可得到成品。

[0022] 以上对本发明的三个实施例进行了详细说明,但所述内容仅为本发明创造的较佳实施例,不能被认为用于限定本发明创造的实施范围。凡依本发明创造申请范围所作的均等变化与改进等,均应仍归属于本发明的专利涵盖范围。