(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 104365909 A
(43)申请公布日 2015.02.25

(21)申请号 201410712492.7

(22)申请日 2014.12.02

(71)申请人 湖南省白沙溪茶厂股份有限公司
地址 413515 湖南省益阳市安化县小淹镇白沙社区

(72)发明人 张岭苓 肖益平 张玉婷 梁振华

(74)专利代理机构 安化县梅山专利事务所 43005
代理人 王以森

(51)Int.Cl.
A23F 3/14(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

金银花黑茶及其制备方法

(57)摘要

金银花黑茶及其制备方法涉及一种金银花黑茶产品及其加工方法。采用一级黑毛茶筛分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶分别渥堆干燥后经拼配、汽蒸、压制捆包所制的黑茶与去杂、摊放后的鲜金银花窨制而成，其配比黑茶占4-7成，金银花占1-3成。产品其香味不同于传统黑茶，具有由金银花与黑茶结合产生的特殊的药香味，滋味更加醇和，除了具有去油腻、利消化、降脂减肥等作用外，还具有清热解毒功效。

CN 104365909 A

1. 金银花黑茶，其特征在于采用一级黑毛茶筛分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶分别渥堆干燥后经拼配、汽蒸、压制捆包所制的黑茶与去杂、摊放后的鲜金银花窨制而成，其配比：所述黑茶占 4-7 成，所述金银花占 1-3 成。

2. 根据权利要求 1 所述的金银花黑茶，其特征在于所述黑茶占 5-6 成，所述金银花占 2-2.5 成。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于按以下步骤进行：

a. 黑茶加工

半成品加工：

原料：采用一级黑毛茶，

去杂：出仓后进行筛分，除去砂石；

分级：分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶；

渥堆干燥：头子茶经汽蒸、揉捻、渥堆后上焙干燥，一、二茶气蒸、渥堆后干燥；

所述干燥时将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 150℃，当茶叶烘至 6-8 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙；

所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制 11-13%;

烘焙后的头子茶、一、二茶复抖后同三、四茶一起经平圆筛、风选机筛选分级、去砂石、飘叶；

筛选后的茶叶经色选机拣梗、去黄叶；

色选后的茶叶拼堆备用；

成品茶加工：

拼配好的茶叶开堆取茶压制，开堆时从上至下取茶，扒茶均匀；

茶叶汽蒸，汽蒸时茶叶必须向周围摊成中间薄、四周厚，使茶叶受汽均匀，茶叶上汽为适度；

汽蒸好的茶叶装篓压制；

压制捆包后凉置至水分在 15% 以下；

凉置好的茶叶再气蒸后堆放 20-30h 后干燥，备用；

b. 金银花加工：

采摘的金银花；

去除杂物、叶片；

摊放备用；

c. 金银花黑茶加工：

将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 4-7:1-3 的比例进行窨制；

所述窨制是按一层茶叶一层金银花铺放，撒花要求均匀而不堆积窨制；

所述窨制时间为 12-24h；

所述窨制后将茶叶翻匀，水分均匀后初次干燥；

所述干燥后待茶叶凉至常温后进行二次窨制；

所述二次窨制后再干燥，干燥水分控制在 9-14%。

4. 根据权利要求 3 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于黑茶加工步骤中的所述渥堆后干燥，是将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 145℃或 140℃，当茶叶烘至 6.5-7 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙。

5. 根据权利要求 4 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制在 12%。

6. 根据权利要求 3 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于黑茶加工中的成品茶加工步骤中的所述压制捆包后凉置至水分在 14% 以下。

7. 根据权利要求 6 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于所述凉置后将凉置好的茶叶再气蒸后堆放 21-29h 或 22-28h 或 23-27h 或 24-26h 或 25h 后干燥，备用。

8. 根据权利要求 3 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于所述金银花黑茶加工步骤中，将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 5-6:2-3 或 6:2 或 5:2 或 4:1 的比例进行窨制。

9. 根据权利要求 8 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于所述窨制时间为 14-23h 或 15-22h 或 16-21h 或 17-20h 或 18-19h。

10. 根据权利要求 3 所述金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于所述金银花黑茶加工步骤中的所述二次窨制后再干燥，干燥水分控制在 10-13% 或 11-12%。

金银花黑茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种金银花黑茶及加工方法。

背景技术

[0002] 现有的黑茶大多是纯粹的茶叶原料制作而成。人们为了增加茶叶口味或将其它植物的药效作用添加到黑茶中，增加黑茶的保健功能，发明了杜仲茶、银杏茶等，也人有将金银花与茶叶混合生产金银花红茶，如专利公开号为 CN103190498A 的一种金银花茶及其加工方，是由金银花和茶叶按照 1:6 的比例按红茶加工工艺制成，主要包括金银花的采摘与处理、新鲜茶叶的采摘、茶青萎凋、金银花切碎、金银花与茶叶混匀、揉捻、发酵、烘干提香、真空包装等步骤。但金银花黑茶还是一个空白。由于黑茶的性质不同于红茶，加之黑茶的加工工艺比红茶要复杂，所以生产金银花黑茶不能套用金银花红茶的生产工艺，必须研发与黑茶生产工艺相适应的金银花黑茶生产方法。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于公开一种不同于传统黑茶香味的，具有由金银花与黑茶结合产生的特殊的药香味的，滋味更加醇和，具有清热解毒功效的金银花黑茶及其加工方法。

[0004] 本发明的技术解决方案是：金银花黑茶，其特殊之处在于采用一级黑毛茶筛分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶分别渥堆干燥后经拼配、汽蒸、压制捆包所制的黑茶与去杂、摊放后的鲜金银花窖制而成，其配比：所述黑茶占 4-7 成，所述金银花占 1-3 成。

[0005] 本发明的技术解决方案是：金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于按以下步骤进行：

a. 黑茶加工

半成品加工：

原料：采用一级黑毛茶，

去杂：出仓后进行筛分，除去砂石；

分级：分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶；

渥堆干燥：头子茶经汽蒸、揉捻、渥堆后上焙干燥，一、二茶汽蒸、渥堆后干燥；

所述干燥时将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 150℃，当茶叶烘至 6-8 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙；

所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制 11-13%;

烘焙后的头子茶、一、二茶复抖后同三、四茶一起经平圆筛、风选机筛选分级、去砂石、飘叶；

筛选后的茶叶经色选机拣梗、去黄叶；

色选后的茶叶拼堆备用；

成品茶加工：

拼配好的茶叶开堆取茶压制，开堆时从上至下取茶，扒茶均匀；

茶叶汽蒸，汽蒸时茶叶必须向周围摊成中间薄、四周厚，使茶叶受汽均匀，茶叶上汽为适度；

汽蒸好的茶叶装篓压制；

压制捆包后凉置至水分在 15% 以下；

凉置好的茶叶再汽蒸后堆放 20-30h 后干燥，备用；

b. 金银花加工：

采摘的金银花；

去除杂物、叶片；

摊放备用；

c. 金银花黑茶加工：

将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 4-7:1-3 的比例进行窨制；

所述窨制是按一层茶叶一层金银花铺放，撒花要求均匀而不堆积窨制；

所述窨制时间为 12-24h；

所述窨制后将茶叶翻匀，水分均匀后初次干燥；

所述干燥后待茶叶凉至常温后进行二次窨制；

所述二次窨制后再干燥，干燥水分控制在 9-14%。

[0006] 本发明由于采用了以上技术方案，所生产的产品其香味不同于传统黑茶，具有由金银花与黑茶结合产生的特殊的药香味，滋味更加醇和，除了具有去油腻、利消化、降脂减肥等作用外，还具有清热解毒功效。

[0007] 具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步的说明。

[0008] 实施例一：金银花黑茶，采用一级黑毛茶筛分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶分别渥堆干燥后经拼配、汽蒸、压制捆包所制的黑茶与去杂、摊放后的鲜金银花窨制而成，其配比：所述黑茶占 4-7 成，所述金银花占 1-3 成。

[0009] 实施例二：金银花黑茶，采用一级黑毛茶筛分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶分别渥堆干燥后经拼配、汽蒸、压制捆包所制的黑茶与去杂、摊放后的鲜金银花窨制而成，其配比：所述黑茶占 5-5.5 或 5-6 成，所述金银花占 2-2.5 成。

[0010] 实施例三、金银花黑茶的制备方法，其特殊之处在于按以下步骤进行：

a. 黑茶加工

半成品加工：

原料：采用一级黑毛茶，

去杂：出仓后进行筛分，除去砂石；

分级：分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶；

渥堆干燥：头子茶经气蒸、揉捻、渥堆后上焙干燥，一、二茶气蒸、渥堆后干燥；

所述干燥时将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 150℃，当茶叶烘至 6-8 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙；

所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制 11-13%;

烘焙后的头子茶、一、二茶复抖后同三、四茶一起经平圆筛、风选机筛选分级、去砂石、

飘叶；

筛选后的茶叶经色选机拣梗、去黄叶；

色选后的茶叶拼堆备用；

成品茶加工：

拼配好的茶叶开堆取茶压制，开堆时从上至下取茶，扒茶均匀；

茶叶气蒸，气蒸时茶叶必须向周围摊成中间薄、四周厚，使茶叶受汽均匀，茶叶上汽为适度；

汽蒸好的茶叶装篓压制；

压制捆包后凉置至水分在 15% 以下；

凉置好的茶叶再气蒸后堆放 20-30h 后干燥，备用；

b. 金银花加工：

采摘的金银花；

去除杂物、叶片；

摊放备用；

c. 金银花黑茶加工：

将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 4-7:1-3 的比例进行窨制；

所述窨制是按一层茶叶一层金银花铺放，撒花要求均匀而不堆积窨制；

所述窨制时间为 12-24h；

所述窨制后将茶叶翻匀，水分均匀后初次干燥；

所述干燥后待茶叶凉至常温后进行二次窨制；

所述二次窨制后再干燥，干燥水分控制在 9-14%。

[0011] 实施例四：金银花黑茶的制备方法，按以下步骤进行：

a. 黑茶加工

半成品加工：

原料：采用一级黑毛茶，

去杂：出仓后进行筛分，除去砂石；

分级：分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶；

渥堆干燥：头子茶经汽蒸、揉捻、渥堆后上焙干燥，一、二茶汽蒸、渥堆后干燥；

所述干燥时将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 145℃，当茶叶烘至 6.5-7 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙；

所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制 11%;

烘焙后的头子茶、一、二茶复抖后同三、四茶一起经平圆筛、风选机筛选分级、去砂石、飘叶；

筛选后的茶叶经色选机拣梗、去黄叶；

色选后的茶叶拼堆备用；

成品茶加工：

拼配好的茶叶开堆取茶压制，开堆时从上至下取茶，扒茶均匀；

茶叶汽蒸，汽蒸时茶叶必须向周围摊成中间薄、四周厚，使茶叶受汽均匀，茶叶上汽为

适度；

汽蒸好的茶叶装篓压制；

压制捆包后凉置至水分在 14% 以下；

凉置好的茶叶再气蒸后堆放 21-29h 或 22-28h 后干燥，备用；

b. 金银花加工：

采摘的金银花；

去除杂物、叶片；

摊放备用；

c. 金银花黑茶加工：

将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 5-6:2-3 的比例进行窖制；

所述窖制是按一层茶叶一层金银花铺放，撒花要求均匀而不堆积窖制；

所述窖制时间为 14-23h；

所述窖制后将茶叶翻匀，水分均匀后初次干燥；

所述干燥后待茶叶凉至常温后进行二次窖制；

所述二次窖制后再干燥，干燥水分控制在 10-13%。

[0012] 实施例五：金银花黑茶的制备方法，采取以下步骤进行：

a. 黑茶加工

半成品加工：

原料：采用一级黑毛茶，

去杂：出仓后进行筛分，除去砂石；

分级：分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶；

渥堆干燥：头子茶经气蒸、揉捻、渥堆后上焙干燥，一、二茶汽蒸、渥堆后干燥；

所述干燥时将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 140℃，当茶叶烘至 8 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙；

所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制 13%;

烘焙后的头子茶、一、二茶复抖后同三、四茶一起经平圆筛、风选机筛选分级、去砂石、飘叶；

筛选后的茶叶经色选机拣梗、去黄叶；

色选后的茶叶拼堆备用；

成品茶加工：

拼配好的茶叶开堆取茶压制，开堆时从上至下取茶，扒茶均匀；

茶叶气蒸，气蒸时茶叶必须向周围摊成中间薄、四周厚，使茶叶受汽均匀，茶叶上汽为适度；

汽蒸好的茶叶装篓压制；

压制捆包后凉置至水分在 14% 以下；

凉置好的茶叶再气蒸后堆放 23-27h 或 24-26h 后干燥，备用；

b. 金银花加工：

采摘的金银花；

去除杂物、叶片；

摊放备用；

c. 金银花黑茶加工：

将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 6:2 的比例进行窨制；

所述窨制是按一层茶叶一层金银花铺放，撒花要求均匀而不堆积窨制；

所述窨制时间为 15-22h 或 16-21h；

所述窨制后将茶叶翻匀，水分均匀后初次干燥；

所述干燥后待茶叶凉至常温后进行二次窨制；

所述二次窨制后再干燥，干燥水分控制在 11-12%。

[0013] 实施例六：金银花黑茶的制备方法，采取以下步骤进行：

a. 黑茶加工

半成品加工：

原料：采用一级黑毛茶，

去杂：出仓后进行筛分，除去砂石；

分级：分出头子茶、一茶、二茶、三茶和四茶；

渥堆干燥：头子茶经汽蒸、揉捻、渥堆后上焙干燥，一、二茶汽蒸、渥堆后干燥；

所述干燥时将茶叶均匀铺摊，烘焙火温由低至高，温度至多 150℃，当茶叶烘至 7 成干或茶叶变色时，进行翻焙，烘至青烟茶叶全干时下焙；

所述下焙后要及时进行加水补浆，水分控制 12%;

烘焙后的头子茶、一、二茶复抖后同三、四茶一起经平圆筛、风选机筛选分级、去砂石、飘叶；

筛选后的茶叶经色选机拣梗、去黄叶；

色选后的茶叶拼堆备用；

成品茶加工：

拼配好的茶叶开堆取茶压制，开堆时从上至下取茶，扒茶均匀；

茶叶汽蒸，汽蒸时茶叶必须向周围摊成中间薄、四周厚，使茶叶受汽均匀，茶叶上汽为适度；

汽蒸好的茶叶装篓压制；

压制捆包后凉置至水分在 14% 以下；

凉置好的茶叶再汽蒸后堆放 25h 后干燥，备用；

b. 金银花加工：

采摘金银花；

去除杂物、叶片；

摊放备用；

c. 金银花黑茶加工：

将步骤 a 制备的黑茶加热至手摸温而不烫后与步骤 b 制备的金银花按 5:2 的比例进行窨制；

所述窨制是按一层茶叶一层金银花铺放，撒花要求均匀而不堆积窨制；

所述窨制时间为 17-20h 或 18-19h ；

所述窨制后将茶叶翻匀，水分均匀后初次干燥 ；

所述干燥后待茶叶凉至常温后进行二次窨制 ；

所述二次窨制后再干燥，干燥水分控制在 9-10%。

[0014] 上述实施例所生产的产品其香味不同于传统黑茶，具有由金银花与黑茶结合产生的特殊的药香味，滋味更加醇和，除了具有去油腻、利消化、降脂减肥等作用外，还具有清热解毒功效。