



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101156634 B

(45) 授权公告日 2010.10.06

(21) 申请号 200710035959.9

审查员 石军

(22) 申请日 2007.10.23

(73) 专利权人 吴建利

地址 413514 湖南省安化县洞市老街1号

(72) 发明人 吴建利 王小平

(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 3/06 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1563333 A, 2005.01.12, 1-7.

CN 1943379 A, 2007.04.11, 1-6.

CN 1957723 A, 2007.05.09, 1-6.

CN 101019585 A, 2007.08.22, 1-22.

廖庆梅. 谈谈六堡茶的加工技术及工艺.《茶业通报》. 2000, 第22卷(第3期), 30-32.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种梅山蛮茶的加工方法

(57) 摘要

一种梅山蛮茶的加工方法,涉及一种茶叶产品的制作技术,按以下步骤进行:鲜叶采摘-萎凋-做青-杀青-揉捻-渥堆-复揉-初烘-复堆-干燥-足火。将现有技术不能并用的做青、杀青、发酵工艺进行大胆的创新结合,形成了一种全新的梅山蛮茶的加工方法,所生产的产品既具有绿茶的优点,又具有黑茶的特性,其外形色泽乌润,内含物转化充分,干茶花果香浓冽,汤色金黄,厚重醇和,回味甘爽,耐泡耐煮,香气悠长,十泡有余香,并有降脂、降胆固醇、降血压、解油腻、助消化之特效。

1. 一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于按以下步骤进行:

鲜叶采摘:采摘当年生茶菁一芽三、四叶的新梢,置于能透气的采茶容器中;

萎凋:将鲜叶在午后日光下摊放 0.5~1 小时,阴雨天则在室内加温至 25~30℃ 的情况下摊放 2~3 小时;

做菁:将经过萎凋的鲜叶放入摇菁机中或用手工方式,以 20~40 转/分钟的速度摇 1~3 分钟,然后用筛盘薄摊晾菁 2~5 小时,此操作反复进行两至三次;

杀青:将经过做菁的茶叶在 260~300℃ 炒 4~5 分钟;

揉捻:将杀青叶散热至 45~55℃ 度时,进行揉捻,致其汁液揉出,茶叶成条形为适度;

渥堆:将揉捻后的茶叶渥成堆状,渥堆时间控制在 3~4 小时;

复揉:将渥堆后的茶叶解块,再进行一次揉捻;

初烘:将复揉后的茶叶放入焙笼烘制,用 120~90℃ 的温度烘 5~15 分钟,当含水量不高于 40% 时下笼;

复堆:初烘的茶叶下笼后趁热渥成堆状,堆渥时间 13~17 小时;

干燥:将复堆后的茶叶通过整形后放入 75~85℃ 的焙笼干燥 1.5~2.5 小时,使茶叶含水量为 9%~11%。

足火:用 55~65℃ 的温度烘至茶叶含水率 ≤ 5%。

2. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述鲜叶采摘,要采摘不带雨水或露水的当年生茶菁一芽三、四叶的新梢。

3. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述萎凋,是将鲜叶在午后日光下用竹质筛盘摊放 0.5~1 小时,阴雨天则在室内加温至 25~30℃ 的情况下用竹质筛盘摊放 2.5 小时。

4. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述做菁,是将经过萎凋的鲜叶放入摇菁机中或用手工方式,以 30 转/分钟的速度摇 2 分钟,然后用筛盘薄摊晾菁 1.5 小时,此操作反复进行两至三次。

5. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述杀青,是将经过做菁的茶叶在 280℃ 的温度下炒 4~5 分钟。

6. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述渥堆,是将揉捻后的茶叶渥成堆状,渥堆时间控制在 3.5 小时。

7. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述复堆,是将初烘的茶叶下笼后趁热渥成堆状,堆渥时间 15 小时。

8. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述初烘,将茶叶均匀地散摊在焙笼上,薄薄地摊开,每隔 1~2 分钟翻动一次。

9. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述干燥,是将复堆后的茶叶通过整形后放 80℃ 的焙笼进行 1.5~2.5 小时,使茶叶含水量为 9%~11%。

10. 根据权利要求 1 所述的一种梅山蛮茶的加工方法,其特征在于所述足火,是用 60℃ 的温度烘至茶叶含水率 ≤ 5%。

一种梅山蛮茶的加工方法

[0001] 技术领域：本发明涉及一种茶叶产品的加工方法。

[0002] 背景技术：茶叶的加工方法决定了茶叶产品的品质与特性，不同的茶叶产品具有不同的加工方法，如绿茶产品采用不发酵工艺，以茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等工序制作而成。其产品保留了鲜叶中大部分的茶多酚、咖啡碱、叶绿素和维生素，具有清汤绿叶、香高味鲜之特点。而黑茶则采用的是非酶性发酵生产工艺，一般以成熟度较高的鲜叶为原料，经杀青、揉捻、渥堆发酵、烘焙干燥而成，成茶色泽黑褐油润，汤色红黄明亮，滋味浓厚醇和微涩，茶性温和，耐泡耐煮，具有降脂降胆固醇、降血压、解油腻、助消化、消炎止泄之功效。不仅是边疆各族人民必不可少的茶叶饮料，而且越来越受到内地人们的喜爱。但黑茶缺少绿茶的那种香气，于是人们不断探索新的茶叶制作方法，将多种茶叶的特点进行融合形成一种新的茶叶产品，乌龙茶就是结合了绿茶与红茶加工技术的一种茶叶产品，如专利申请号为 20041015510.2 的一种乌龙茶的制作工艺，采用的是：茶鲜叶——萎凋——发酵——摇青——炒青——揉捻——干燥成品。这种工艺生产的茶叶产品既有绿茶的鲜香，又有红茶的甘醇，但这种茶叶不具黑茶的特点。

[0003] 发明内容：本发明的目的在于公开一种既具有绿茶特性，又具有黑茶特性的梅山蛮茶的加工方法。本发明的技术方案是：一种梅山蛮茶的加工方法，其特殊之处在于按以下步骤进行：

[0004] 鲜叶采摘：采摘当年生茶菁一芽三、四叶的新梢，置于能透气的采茶容器中；

[0005] 萎凋：将鲜叶在午后日光下用筛盘摊放 0.5 ~ 1 小时，阴雨天则在室内加温至 25 ~ 30℃ 的情况下摊放 2 ~ 3 小时；

[0006] 做菁：将经过萎凋的鲜叶放入摇菁机中或用手方式，以 20 ~ 40 转 / 分钟的速度摇 1 ~ 3 分钟，然后用筛盘薄摊晾菁 2 ~ 5 小时，此操作反复进行两至三次；

[0007] 杀青：将经过做菁的茶叶在 260 ~ 300℃ 温度下炒 4 ~ 5 分钟；

[0008] 揉捻：将杀青叶散热至 45 ~ 55℃ 度时，进行揉捻，致其汁液揉出，茶叶成条形为适度；

[0009] 渥堆：将揉捻后的茶叶渥成堆状，渥堆时间控制在 3 ~ 4 小时；

[0010] 复揉：将渥堆后的茶叶解块，再进行一次揉捻；

[0011] 初烘：将复揉后的茶叶放入焙笼烘制，用 120 ~ 90℃ 的温度从高到低烘 5 ~ 15 分钟，当含水量不高于 40% 时下笼；

[0012] 复堆：初烘的茶叶下笼后趁热渥成堆状，堆渥时间 13 ~ 17 小时；

[0013] 干燥：将复堆后的茶叶通过手工整形后放入 75 ~ 85℃ 的焙笼进行干燥至 1.5 ~ 2.5 小时使茶叶含水量为 9% ~ 11%。

[0014] 足火：用 55 ~ 65℃ 的温度烘至茶叶含水率 ≤ 5%。

[0015] 本发明由于采用了以上技术方案，在发酵工艺上进行大胆创新，既采用了茶叶本身所含的多酚氧化酶和过氧化物酶作用下的酶性发酵，又运用了杀青后渥堆的湿热作用与微生物作用下的非酶性发酵，而且是多次发酵，解决了一次性发酵不足则涩味重，而发酵过度又产生酸馊味的技术难题。萎凋和做菁与烘焙工艺的配合运用对茶叶香气物质的形成

并固定为兰花香与熟果香兼具的香型,且花果香绵长以致十泡有余香是至为关键的,也是目前茶品中不多得的,形成了一种全新的梅山蛮茶的加工方法。所生产的梅山蛮茶既具有绿茶、亦或有青茶香高味鲜的优点,又具有黑茶滋味厚重醇和、回味甘爽的特性,其外形色泽乌润,内含物转化充分,干茶花果香浓冽,汤色金黄,滋味厚重醇和、回味甘爽,香气悠长,十泡有余香,并有降脂、降胆固醇、降血压、解油腻、助消化和调理肠胃之功效。

[0016] 具体实施方式:下面,结合实施例对本发明一种梅山蛮茶的加工方法作进一步的说明:

[0017] 实施例一:一种梅山蛮茶的加工方法,按以下步骤进行:鲜叶采摘—萎凋—做菁—杀青—揉捻—渥堆—复揉—初烘—复堆—干燥—足火。鲜叶采摘:采当年生茶菁一芽三、四叶的新梢;萎凋:将鲜叶在午后日光下摊放1小时,阴雨天则在室内加温至25~30℃的情况下摊放3小时;做菁:将经过萎凋的鲜叶放入摇菁机中或用手方式,以20转/分钟的速度摇3分钟,然后用筛盘薄摊晾菁2小时,此操作反复进行两至三次;杀青:将经过做菁的茶叶在260℃温度下炒5分钟;揉捻:杀青叶散热至45~55℃时,进行揉捻,致其汁液揉出,茶叶成条形为适度;渥堆:将揉捻后的茶叶渥成堆状,渥堆时间控制在3~3.5小时;复揉:将渥堆的茶叶解块再进行一次揉捻;初烘:将复揉后的茶叶放入焙笼中,用120~90℃的温度烘制5~15分钟,最佳为10分钟,温度先高后低,使其含水量低于40%;复堆:初烘的茶叶下笼后趁热渥成堆状,渥堆时间约13小时,梗叶水分基本一致时停止渥堆;干燥:将复堆后的茶叶通过手工整形后放入焙笼中用75℃左右的温度干燥12.5小时,至使茶叶含水量为9%~11%;足火:用55℃左右的温度烘至茶叶含水量低于5%。

[0018] 实施例二:一种梅山蛮茶的加工方法,按以下步骤进行:鲜叶采摘—萎凋—做菁—杀青—揉捻—渥堆—复揉—初烘—复堆—干燥—足火。鲜叶采摘:对鲜叶的要求,在安化来说,一般采摘时间为四月中下旬,采当年生茶菁一芽三、四叶的新梢,不采露水叶或雨水叶、病虫叶和隔年老叶。采茶容器要求有透气性,最好是竹制容器。鲜叶最好是下午四点以前交厂。萎凋:将鲜叶在午后日光下用筛盘摊放0.5小时,阴雨天则在室内加温至25~30℃的情况下用筛盘摊放2小时,经过萎凋,使鲜叶散失部分水分,散发部分青涩之气,是增加茶叶香气、改善滋味的第一步;做菁:做菁包括晾菁与摇菁,将经过萎凋的鲜叶放入摇菁机中,以40转/分钟的速度摇1分钟,然后用筛盘薄摊晾菁3小时,此操作反复进行两至三次。亦可以手工方式摇菁。摇菁是使茶叶叶缘细胞适度破裂,实施有多酚氧化酶和过氧化物酶共同作用下的酶性发酵,实现茶叶内含物质的有效分解与组合,为茶叶的香气品质初步形成打下基础;杀青:将经过做菁的茶叶在300℃左右下炒4分钟,用斜锅或滚筒杀青机均可。揉捻:杀青叶散热45~55℃时,进行揉捻,致其汁液揉出,茶叶成条形为适度;渥堆:将揉捻后的茶叶渥成堆状,渥堆时间控制在4小时左右,运用湿热作用和微生物作用下的非酶性发酵促进茶叶内含物的转化;复揉:将渥堆的茶叶解块再进行一次揉捻,目的重在成形,使茶叶条索松紧适度;初烘:将复揉后的茶叶放入焙笼中烘制,温度先高后低,由120~90℃,时间10~15分钟,使其含水量低于40%。初烘时可以将茶叶均匀地散摊在焙笼上,每笼投茶约500克,薄薄地摊开,每隔1~2分钟翻动一次;复堆:初烘的茶叶下笼后趁热渥成堆状,渥堆时间17小时左右,梗叶水分基本一致时停止渥堆;干燥:将复堆后的茶叶通过手工整形后放85℃左右的焙笼中干燥,至使茶叶含水量为9%~11%。干燥时将茶叶均匀地散摊在烘笼上,可以比初烘厚些,但不要摊得过厚。干燥对干茶品质的优

化、发展、基本固定起重要作用；干燥之后，可以进行拣剔：将干燥后茶叶去梗、去飘叶、去杂，使成茶外形全为单条形；足火：用 55～65℃ 的温度烘至茶叶含水量低于 5%，然后将干茶装箱。足火时将茶叶均匀地散摊在烘笼上，摊放的厚度可以厚些。

[0019] 实施例三：一种梅山蛮茶的加工方法，按以下步骤进行：鲜叶采摘—萎凋—做青—杀青—揉捻—渥堆—复揉—初烘—复堆—干燥—足火。鲜叶采摘：采当年生茶菁一芽三、四叶的新梢，不采露水叶、雨水叶、病虫叶和隔年老叶。采茶容器要求有透气性，最好是竹制透气容器。鲜叶最好是下午四点以前交厂。萎凋：将鲜叶在午后日光下用筛盘摊放 0.5～1 小时，阴雨天则在室内加温至 25～30℃ 的情况下用筛盘摊放 2.5 小时，筛盘是一种特制的有孔的竹制容器。经过萎凋，使鲜叶散失部分水分，散发部分青涩之气，是增加茶叶香气、改善滋味的的第一步；做菁：将经过萎凋的鲜叶放入摇菁机中或以手工方式，以 30 转/分钟左右的速度摇 2 分钟，然后用筛盘薄摊晾菁 1.5 小时，此操作反复进行两至三次；做菁以使茶叶适度发酵。发酵本身由茶叶叶缘细胞破裂，其酶物质氧化而引起，控制破裂的程度，也就能控制茶叶发酵的程度，适度破裂时，茶叶处于适度发酵状态。因此，摇菁时，将茶叶控制在使其叶缘细胞适度发生破裂的状态。杀青：将经过做菁的茶叶在 280℃ 下炒 4～5 分钟，用斜锅或滚筒杀青机均可。揉捻：杀青叶散热至 45～55℃ 时，进行揉捻，致其汁液揉出，茶叶成条形为适度；渥堆：将揉捻后的茶叶渥成堆状，渥堆时间控制在 3.5 小时左右；复揉：将渥堆的茶叶解块再进行一次揉捻；初烘：将复揉后的茶叶放入焙笼中烘制，温度先高后低，由 120～90℃，时间 10 分钟左右，使其含水量低于 40%。初烘时可以将茶叶均匀地散摊在焙笼上，每笼投茶约 500 克，薄薄地摊开，每隔 1～2 分钟翻动一次；复堆：初烘的茶叶下笼后趁热渥成堆状，渥堆时间约 15 小时，梗叶水分基本一致时停止渥堆；干燥：将复堆后的茶叶通过手工整形后放入 80℃ 的焙笼中干燥 2 小时左右，至使茶叶含水量为 9%～11%。干燥时将茶叶均匀地散摊在烘笼上，可以比初烘厚些，但不要摊得过厚。干燥对干茶品质的优化、发展、基本固定起重要作用；干燥之后可以进行拣剔：将干燥后茶叶去梗、去飘叶、去杂，使成茶外形为单条形；足火：用 60℃ 的温度烘至茶叶含水量低于 5%，然后将干茶装箱。足火时将茶叶均匀地散摊在烘笼上，摊放的厚度可以厚些。

[0020] 本发明一种梅山蛮茶的加工方法最好以高山茶（荒山茶或林间茶）的当年嫩梢为原料，依上述方法所生产的“梅山蛮茶”产品，其成茶色泽乌润，条索松紧适度，干茶花果香浓冽，汤色金黄，滋味厚重醇和、回味甘爽，香气悠长，十泡有余香，并有降脂、降胆固醇、降血压、解油腻、助消化和调理肠胃之功效。