发明名称
茶树花与茶叶复配工艺

摘要
本发明公开了一种茶树花与茶叶复配工艺，包括茶胚处理、鲜花养护、窨花拼和、通花散热和起花，从而制得茶树花与茶叶复配的产品；茶树花茶是将茶叶和茶树花鲜花进行拼和、窨制、使茶叶吸收花香而制成，茶树花高雅清新的香气与茶叶进行窨制，窨制后的茶叶具有独特的茶树花清香、清溶芬芳、香味纯正、经久、香气不闷不浊，滋味醇和鲜爽，更具有美观的外形。
1. 一种茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，包括：
步骤一、茶胚处理，茶胚在 101-110℃干燥，茶胚水分按重量在 3.8-4.8%；
步骤二、茶树花的鲜花养护；
①摊凉：摊凉场地通风干净，花堆在 5cm 以下摊凉，待表面干后，进行堆积养护；
②筛花：堆积养护的鲜花开放率达到 60% 时，即可筛花，鲜花筛花后应按预计的各批配
花量过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护；
步骤三、窨花拼和；
窨花拼和包括：茶胚总量 1/3—1/5，平摊在干净窨花场地上，厚度为 5-10cm，配花量
1/3-1/5 均匀的散铺在茶胚面上，一层茶胚与一层茶树花间隔铺设，茶胚或者茶树花各为
3-5 层，茶花花开放时开始吐香，温度 15-18℃，时间 15-18 小时，让茶胚充分吸收花香；
步骤四、通花散热；
所述通花散热就是把在窨的茶堆扒开摊凉，从堆高 20-30cm，扒开薄摊堆高 10cm 左右，
每隔 15 分钟，再翻拌一次，让茶堆充分散热，堆温达到要求时，就收堆复窨，堆高 30cm，再经
4-6 小时，茶堆温度又上升到 25℃左右，花已萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可起
花；
步骤五、起花；
根据在窨品的堆温，头窨 18℃，二窨 16℃，逐窨下降，提花 14℃；
根据在窨品水分，头窨 17-18%，二窨 13-14%，三窨 11-12%，提花 8.5%；
烘焙：烘后茶叶必须充分摊凉，摊凉后的茶叶温度不超过 40℃；
步骤六、炒花；
用茶树花的朵大香气浓烈的一号花和三窨后的茶胚按质量 1:2 放置于炒锅中进行炒
制，炒到含水量不超过 3.8-4.8% 起锅，制得茶树花与茶叶复配的产品。
2. 根据权利要求 1 所述的茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，所述茶胚处理是通过
采摘茶树的嫩芽或一芽一、二叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥工艺制备而成的窨制花茶的
绿茶茶胚时，制得茶树花绿茶。
3. 根据权利要求 1 所述的茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，所述茶胚处理是通过
采摘茶树的嫩芽或一芽一叶为原料，经过杀青、揉捻、闷黄、干燥工艺制备而成的窨制花茶
的黄茶茶胚时，制得茶树花黄茶。
4. 根据权利要求 1 所述的茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，所述茶胚处理是通过
采摘茶树的嫩芽或一芽一叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥工艺制备而成的窨制花茶
的白茶茶胚时，制得茶树花白茶。
5. 根据权利要求 1 所述的茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，所述茶胚处理是通过
采摘茶树的一芽二三叶为原料，经过杀青、萎凋、摇青、半发酵、干燥工艺制备而成的窨制花
茶的青茶茶胚时，制得茶树花青茶。
6. 根据权利要求 1 所述的茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，所述茶胚处理是通过
采摘茶树的一芽一叶，或二三叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥工艺制备而成的窨制花
茶的红茶茶胚时，制得茶树花红茶。
7. 根据权利要求 1 所述的茶树花与茶叶复配工艺，其特征在于，所述茶胚处理是通过
采摘茶树的嫩芽或一芽一叶以上为原料，经过杀青、揉捻、清堆发酵、干燥工艺制备而成的
容制花茶的黑茶茶胚时，制得茶树花黑茶。
茶树花与茶叶复配工艺

技术领域

本发明涉及茶叶加工的技术领域，具体涉及一种茶树花与茶叶复配工艺。

背景技术

1. 关于茶树花：

2. 关于茶花

3. 关于茶树

4. 关于茶树花与茶叶

5. 关于茶树花与茶叶的复配

6. 关于茶树花与茶叶的加工

发明内容

本发明克服了现有技术的不足，提供一种茶树花与茶叶复配工艺，使其茶树花与茶叶更好的被应用。

考虑到现在技术上的上述技术，根据本发明公开的一个方面，本发明采用以下技术方案：

一种茶树花与茶叶复配工艺，包括：

步骤一、茶胚处理，茶胚在101-110℃干燥，茶胚水分在3.8-4.8%；

步骤二、茶树花的鲜花养护；
说明书

[0016] ①摊凉：摊凉场地通风干净，摊凉时花要5cm以下，待表面水干后，才能堆积养护；

[0017] ②筛花：茶树花的鲜花开放率在60%左右时，即可筛花，鲜花筛后按预定的批配花量过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护；

[0018] 步骤三，窨花拼和；

[0019] 窨花拼和包括：茶胚总量1/3—1/5，平摊于干净窨花花地上，厚度为5—10cm，配花量1/3—1/5均匀的撒铺在茶胚面上，一层茶与一层花相间3—5层，茶树花开放时开始吐香，温度15—18℃，时间15—18小时，让茶胚充分吸收花香是；

[0020] 步骤四，通花散热；

[0021] 所述通花散热就是把窨好的茶胚扒开摊凉，从堆高20—30cm，扒开摊堆高10cm左右，每隔15分钟，再翻拌一次，让茶胚充分散热，约1小时左右堆温达到要求时，就收堆复窨，堆高约30cm，再经4—6小时，茶堆温度又上升到25℃左右，花已萎凋舒，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可起花；

[0022] 步骤五，起花；

[0023] 根据在窨品的堆温，头窨18℃，二窨16℃，逐窨下降，提花14℃；

[0024] 根据在窨品水分，头窨17—18%，二窨13—14%，三窨11—12%，提花8.5%；

[0025] 烘焙：烘后茶叶必须充分摊凉，摊凉后的茶叶温度不超过40℃；

[0026] 步骤六，炒花；

[0027] 用茶树花的朵大香气浓烈的一号花和三窨后的茶胚按质量1：2放置于炒锅中进行炒制，炒到含水量不超过3.8—4.8%起锅，制得茶树花与茶叶复配的产品。

[0028] 为了更好地实现本发明，进一步的技术方案是：

[0029] 根据本发明的一个实施例，所述茶胚处理是通过采摘茶树的嫩芽或一芽一、二叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥工艺制备而成的窨制花茶的绿茶花茶胚时，制得茶树花绿茶。

[0030] 根据本发明的一个实施例，所述茶胚处理是通过采摘茶树的嫩芽或一芽一叶为原料，经过杀青、揉捻、闷黄、干燥工艺制备而成的窨制花茶的黄花花茶胚时，制得茶树花黄茶。

[0031] 根据本发明的一个实施例，所述茶胚处理是通过采摘茶树的嫩芽或一芽一叶为原料，经过萎凋干燥工艺制备而成的窨制花茶的白花花茶胚时，制得茶树花白茶。

[0032] 根据本发明的一个实施例，所述茶胚处理是通过采摘茶树的一芽二三叶为原料，经过杀青、萎凋、揉搓、半发酵、干燥工艺制备而成的窨制花茶的青花花茶胚时，制得茶树花青茶。

[0033] 根据本发明的一个实施例，所述茶胚处理是通过采摘茶树的一芽一叶、或二三叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥工艺制备而成的窨制花茶的红茶花茶胚时，制得茶树花红茶。

[0034] 本发明还可以是：

[0035] 根据本发明的一个实施例，所述茶胚处理是通过采摘茶树的嫩芽或一芽一叶以上为原料，经过杀青、揉捻、渥堆发酵、干燥工艺制备而成的窨制花茶的黑花花茶胚时，制得茶树花黑茶。

[0036] 与现有技术相比，本发明的有益效果之一是：

[0037] 本发明的茶树花与茶叶复配工艺，用茶树花窨制茶叶是市场上稀缺的一个花茶种
具体实施方式
[0038] 下面结合实例对本发明作进一步地详细说明，但本发明的实施方式不限于此。
[0039] 本发明是一种茶树花茶，其茶胚可以是绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶和黑茶，本发明的茶树花以茶树花鲜花和茶叶进行拼和、窨制，使茶叶吸收花香而制成，茶树花高雅清新的香气与茶叶进行窨制，窨制后的茶叶具有独特的茶树花清香，清悦芬芳，香味纯正，经久，香气不闷不浊，滋味醇和鲜爽，更具有美观的外形。
[0040] 本发明所采取的技术方案是：按下列工艺方法制作茶树花茶；
[0041] 一、茶树花绿茶的制备；
[0042] 1. 绿茶花胚处理：采摘茶树的嫩芽或一芽一、二叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥等工艺制备而成的窨制花茶的茶胚，同时还包括精制工序，按照花茶茶胚型标准样品拼配而成，并注意茶胚在 101-110℃干燥，茶胚水分在 3.8-4.8%；
[0043] 2. 鲜花养护
[0044] ⑴摊凉：摊凉场地必须通风干净，摊凉时花堆要在 5cm 以下，待表面水干后，才能堆积养护
[0045] ⑵摊花：鲜花开放率在 60% 左右时，即可摊花，鲜花摊花后应按预定的各批配花量过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护。
[0046] 3. 花花拼和
[0047] 用花拼和要掌握好六个因素；茶胚总量 1/3-1/5，平摊在干净窨花场上地上，厚度为 5-10cm，配花量 1/3-1/5 均匀的撒布在茶胚面上，这样一层茶，一层花相间 3-5 层，花茶花开通时开始吐香、温度 15-18℃，时间一般可达 15-18 小时，让茶胚充分吸收花香是整个窨制工艺的技术关键。
[0048] 4. 散通花热
[0049] 通花散热就是把在窨的茶堆扒开摊凉，从堆高 20-30cm，扒开薄摊堆高 10cm 左右，每隔 15 分钟，再翻拌一次，让茶堆充分散热，约 1 小时左右堆温达到要求时，就收堆复窨，堆高约 30cm，再经 4-6 小时，堆茶温度又上升到 25℃左右，花已萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可起花。
[0050] 5. 起花
[0051] 根据在窨品的堆温，头窨 18℃，二窨 16℃，逐窨下降，提花 14℃，堆温超过时，若时间还未到，必须进行第二次通花或翻堆散热。
[0052] 根据在窨品水分：头窨 17-18%，二窨 13-14%，三窨 11-12%，提花 8.5%。起花要迅速，起花后做到茶叶中无花蒂、花叶；花渣中无茶叶。
[0053] 烘焙：烘干茶叶必须充分摊晾，但禁用强风吹，造成香气不必要散失，摊晾后的茶叶温度越低越好，最高不超过 40℃。
[0054] 6. 炒花：用大香浓香高的一号花，雨水花不能用，和三窨后的茶叶按 1:2 放置于炒锅中进行炒制，炒到含水量不超过 3.8-4.8% 起锅，即制得茶树花绿茶。
用茶树花制的绿茶，其优点为：绿茶种含有大量的茶多酚，茶多酚是茶叶中酚类及其衍生物的总称，主要由儿茶素类、黄酮醇、花青素及鞣酸酸组成。其中最重要的是儿茶素类化合物，占茶多酚总量的70%左右。茶多酚是良好的抗氧化剂，有很强的清除自由基和氧化能力，对自由基的清除效果可达98%。还能提高体内抗自由基损伤的酶系SOD、CAT和GSH-PX等活力。其中儿茶素的抗氧化能力强于维生素E和维生素C。既抗衰老又祛痰，有调养之功效。

二、茶树花黄茶的制备：

1. 黄茶茶胚处理：采摘茶树的嫩芽或一芽一叶为原料，经过杀青、揉捻、闷黄、干燥等工艺制备而成的窨制花茶的茶胚，同时还包括精制工序，按照花茶茶胚等级标准样品拼配而成，并注意茶胚在101-110℃干燥，茶胚水分在3.8-4.8%。

2. 鲜花养护

①摊晾：摊晾场地必须通风干净，摊晾时花堆要放在5cm以下，待表面水干后，才能堆积养护。

②筛花：鲜花开放率在60%左右时，即可筛花，鲜花筛花后应按预定的各批配花量过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护。

3. 花胚拼和

花胚拼和要掌握好六个因素：茶胚总量1/3-1/5，平摊在干净窨花场地上，厚度为5-10cm，配花量1/3-1/5均匀的撒铺在茶胚面上，这样一层茶，一层花相间3-5层，茶花胚开放时开始吐香、温度15-18℃，时间一般可达15-18小时，让茶胚充分吸收花香是整个窨制工艺的技术关键。

4. 散通花热

通花散热就是把在窨的花堆扒开摊凉，从堆高20-30cm，扒开薄摊堆高10cm左右，每隔15分钟，再翻拌一次，让花堆充分散热，约1小时左右堆温达到要求时，就收堆复窨，堆高约30cm，再经4-6小时，茶堆温度又上升到25℃左右，花已萎调状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可起花。

5. 起花

根据在窨品的堆温，头窨18℃，二窨16℃，逐窨下降，提花14℃，堆温超过时，若时间还未到，必须进行第二次通花或翻堆散热。

6. 起花：根据在窨品水分：头窨17-18%，二窨13-14%，三窨11-12%，提花8.5%。起花要迅速，起花后做到茶叶中无花蒂、花叶，花渣中无茶叶。

焙烘：焙后茶叶必须充分摊凉，但禁用强风吹，造成香气不必要散失，摊凉后的茶叶温度越低越好，最高不超过40℃。

7. 炒花：用朵大香气浓烈的一号花，雨水花不能用，和一窨后的茶叶按1:2放置于炒锅中进行炒制，炒至含水量不超过3.8-4.8%起锅，即制得茶树花黄茶。

用茶树花窨制的黄茶，其优点为：黄茶是低发酵茶，在闷的过程中，会产生大量的氧化酶，对脾胃最有好处，消化不良，食欲不振，胁动肥胖，都可饮而化之。

黄茶中含茶叶多酚、氨基酸、可溶糖、维生素等丰富营养物质，对防治食道癌有明显功效。此外，黄茶鲜叶中天然物质保留有85%以上，而这些物质对防癌、抗癌、杀菌、消炎均有特殊效果，为其他茶叶所不及。
说明书

三．茶树花白茶的制备：

1．白茶树处理：采摘茶树的嫩芽或一芽一叶为原料，经过萎凋干燥等工艺制备而成的窨制花茶的茶胚，同时还包括精制工序，按照花茶茶胚级型标准样品拼配而成，并注意茶胚在101-110°C干燥，茶胚水分在3.8-4.8%。

2．鲜花养护

①摊凉：摊凉场地必须通风干净，摊凉时花堆要在5cm以下，待表面水干后，才能堆积养护

②筛花：鲜花开放率在60%左右时，即可筛花，鲜花筛选后应按预定的各批配方花量过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护。

3．窨花拼和

窨花拼和要掌握好六个因素：茶胚总量1/3-1/5，平摊在干净窨花场地上，厚度为5-10cm，配花量1/3-1/5均匀的撒布在茶胚面上，这样一层茶，一层花相间3-5层，茶树花开放时开始吐香，温度15-18°C，时间一般可达15-18小时，让茶胚充分吸收花香是整个窨制工艺的技术关键。

4．散通花热

通花散热就是把在窨的茶堆扒开摊凉，从堆高20-30cm，扒开薄摊堆高10cm左右，每隔15分钟，再翻拌一次，让茶堆充分散热，约1小时左右堆温达到要求时，就收集复窨，堆高约30cm，再经4-6小时，茶堆温度又上升到25°C左右，花已萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到香，即可起花。

5．起花

根据在窨品的堆温，头窨18°C，二窨16°C，逐窨下降，提花14°C，堆温超过时，若时间还未到，必须进行第二次通花或翻堆散热。

6．根据在窨品水分：头窨17-18%，二窨13-14%，三窨11-12%，提花8.5%。起花要迅速，起花后做到茶叶中无花蒂、花叶；花渣中无茶叶。

7．烘培：烘后茶叶必须充分摊凉，但禁用强风吹，造成香气不必要散失，摊凉后的茶叶温度越低越好，最高不超过40°C。

8．炒花：用大香花浓烈的一号花，雨水花不能用，和三窨后的茶叶按1:2放置于炒锅中进行炒制，炒到含水量不超过3.8-4.8%起锅，即制得茶树花白茶。

9．用茶树花窨制的白茶，其优点为：据市场调查显示，白茶除了含有其他茶叶固有的营养成分外，还含有人体所必需的活性酶，国内外医学研究证明长期饮用白茶可以显著提高体内酯酶（lipoproteinlipase）活性，促进脂肪分解代谢，有效控制胰岛素分泌量，延缓葡萄糖的肠吸收，分解体内血液多余的糖分，促进血糖平衡。白茶含丰富多种氨基酸，其性寒凉，具有退热解暑解毒之功；白茶存放时间越长，其药用价值更高。白茶中还含有丰富的维生素A原，它被人体吸收后，能迅速转化为维生素A，维生素A能合成视紫红质，能使得眼睛在暗光下看东西更清楚，可预防夜盲症与干眼病。同时白茶还有防辐射物质，对人体的造血机能有显著的保护作用，能减少电视辐射的伤害。因此在看电视过程中多喝一些白茶是有百利而无一害，尤其是少年儿童更应提倡多喝白茶，有利于保护眼睛，健体。

四．茶树花青茶的制备：

1．青茶胚处理：采摘茶树的一芽二三叶为原料，经过杀青、萎凋、摇青、半发酵、干
燥等工艺制备而成的窨制花茶的茶胚，同时还包括精制工序，按照花茶胚级型标准样品拼配而成，并注意茶胚在101-110℃干燥，茶胚水分在3.8-4.8%；

【0089】2. 鲜花养护
【0090】①摊凉：摊凉场地必须通风干净，摊凉时花堆要在5cm以下，待表面水干后，才能堆积养护
【0091】②筛花：鲜花开放率为60%左右时，即可筛花，鲜花筛花后应按预定的每批配花量过筛分号堆放，若开放度不够应继续养护。
【0092】3. 花拼和
【0093】花拼和要掌握好六个因素，茶胚总量1/3-1/5，平摊在干净窨花场地上，厚度为5-10cm，配花量1/3-1/5均匀的撒铺在茶胚面上，这样一层茶，一层花相间3-5层，茶树花开放时开始吐香，温度15-18℃，时间一般可达15-18小时，让茶胚充分吸收花香是整个窨制工艺的技术关键。
【0094】4. 散通花热
【0095】通花散热就是把在窨的茶堆扒开摊凉，从堆高20-30cm，扒开薄摊堆高10cm左右，每隔15分钟，再翻摊一次，让茶堆充分散热，约1小时左右堆温达到要求时，就收堆复窨，堆高约30cm，再经4-6小时，茶堆温度又上升到25℃左右，花已萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可起花。
【0096】5. 起花
【0097】根据在窨品的堆温，头窨18℃，二窨16℃，逐窨下降，提花14℃，堆温超过时，若时间还未到，必须进行第二次通花或翻堆散热。
【0098】根据在窨品水分：头窨17-18%，二窨13-14%，三窨11-12%，提花8.5%。起花要迅速，起花后做到茶叶中无花蒂、花叶；花渣中无茶叶。
【0099】烘焙，烘后茶叶必须充分摊凉，但禁用强风吹，造成香气不必要散失，摊凉后的茶叶温度越低越好，最高不超过40℃。
【0100】6. 炒花：用朵大香气浓烈的一号花，雨水花不能用，和三窨后的的茶叶按1：2放置于炒锅中进行炒制，炒到含水量不超过3.8-4.8%起锅，即得茶树花青茶。
【0101】用茶树花窨制的青茶，其优点为：青茶作为我国特种名茶，经现代国内外科学研究证实，青茶除了与一般茶叶具有提神益思，消除疲劳、生津利尿、解热防署、杀菌消炎、解毒防病、消食去腻、减肥健美等保健功能外，还突出表现防癌症、降血脂、抗衰老等特殊功效。
【0102】青茶与绿茶最大的差别在于有没有经过发酵这个过程。因为茶叶中的儿茶素会随着发酵温度的升高而相互结合，致使茶的颜色变深，但因此茶的涩味也会减少。这种儿茶素相互结合所形成的成分就是青茶的多酚类。多酚类和具有抗氧化作用的儿茶素，都能够影响各种酶性在我们体内的活性化。茶叶中所含有的儿茶素大约有一半会转化为青茶的多酚类。因此，在儿茶素的抗氧化作用和青多酚类的双重作用之下，青茶就显现出绿茶所没有的各种功效了。
【0103】五、茶树花红茶的制备：
【0104】1. 红茶胚处理，采摘茶树的一芽一叶，或二三叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺制备而成的窨制花茶的茶胚，同时还包括精制工序，按照花茶胚级型标准样品
拼配而成，并注意茶胚在 101-110℃干燥，茶胚水分在 3.8-4.8%；
[0105] 2. 鲜花养护
[0106] ①摊凉：摊凉场地必须通风干净，摊凉时花堆要在 5cm 以下，待表面水干后，才能
堆积养护
[0107] ②筛花：鲜花开放率在 60% 左右时，即可筛花，鲜花筛花后应按预定的各批配花量
过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护。
[0108] 3. 容花拼和
[0109] 容花拼和要掌握好六个因素：茶胚总量 1/3-1/5，平摊在干净窨花场地上，厚度
为 5-10cm，配花量 1/3-1/5 均匀的撒在茶胚面上，这样一层茶，一层花相间 3-5 层，茶树花
开放时开始吐香，温度 15-18℃，时间一般可达 15-18 小时，让茶胚充分吸收花香是整个窨
制工艺的技术关键。
[0110] 4. 散通花热
[0111] 通花散热就是把在窨的茶堆扒开摊凉，从堆高 20-30cm, 扒开薄摊堆高 10cm 左右，
每隔 15 分钟，再翻拌一次，让茶堆充分散热，约 1 小时左右堆温达到要求时，就收堆复窨，堆
高约 30cm，再经 4-6 小时，茶堆温度又上升到 25℃左右，花已萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不
到鲜香，即可起花。
[0112] 5. 起花
[0113] 根据在窨品的堆温，头窨 18℃，二窨 16℃，逐窨下降，提花 14℃，堆温超过时，若时
间还未到，必须进行第二次通花或翻堆散热。
[0114] 根据在窨品水分：头窨 17-18%，二窨 13-14%，三窨 11-12%，提花 8.5%。起花要迅
速，起花后做到茶叶中无花蒂，花叶；花渣中无茶叶。
[0115] 烘焙：烘后茶叶必须充分摊凉，但禁用强风吹，造成香气不必要散失，摊凉后的茶
叶温度越低越好，最高不超过 40℃。
[0116] 6. 炒花：用朵大香气浓烈的一号花，雨水花不能用，和三窨后的茶叶按 1:2 放置于
炒锅中进行炒制，炒到含水量不超过 3.8-4.8% 起锅，即制得茶树花红茶。
[0117] 用茶树花窨制的红茶，其优点为：红茶是经过全发酵烘制的，茶多酚在氧化酶
的作用下发生酶促氧化反应，含量减少，对胃部的刺激性随之减小了。红茶不仅不会伤
胃，反而能够养胃。经常饮用加糖、加牛奶的红茶，能消炎、保护胃黏膜，对治疗溃疡也有一
定效果。
[0118] 6. 茉莉花黑茶的制备：
[0119] 1. 黑茶茶胚处理：采摘茶树的嫩芽或一芽一叶以上为原料，经过杀青、揉捻、渥堆
发酵、干燥等新工艺制备而成的窨制茶花的茶胚，同时还包括精制工序，按照花茶茶胚级型
标准样品拼配而成，并注意茶胚在 101-110℃干燥，茶胚水分在 3.8-4.8%；
[0120] 2. 鲜花养护
[0121] ①摊凉：摊凉场地必须通风干净，摊凉时花堆要在 5cm 以下，待表面水干后，才能
堆积养护
[0122] ②筛花：鲜花开放率在 60% 左右时，即可筛花，鲜花筛花后应按预定的各批配花量
过磅分号堆放，若开放度不够应继续养护。
[0123] 3. 容花拼和
[0124] 容花拼和要掌握好六个因素：茶胚总量 1/3—1/5，平摊在干净窨花场地上，厚度为 5—10cm，配花量 1/3—1/5 均匀的撒铺在茶胚面上，这样一层茶，一层花相间 3—5 层，茶树花开放时开始吐香，温度 15—18℃、时间一般可达 15—18 小时，让茶胚充分吸收花香是整个窨制工艺的技术关键。

[0125] 4. 散通花热

[0126] 通花散热就是把在窨的茶堆扒开摊凉，从堆高 20—30cm，扒开薄摊堆高 10cm 左右，每隔 15 分钟，再翻拌一次，让茶堆充分散热，约 1 小时左右堆温达到要求时，就收堆复窨，堆高约 30cm，再经 4—6 小时，茶堆温度又上升到 25℃左右，花已萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可起花。

[0127] 5. 起花

[0128] 根据在窨品的堆温，头窨 18℃，二窨 16℃，逐窨下降，提花 14℃，堆温超过时，若时间还未到，必须进行第二次通花或翻堆散热。

[0129] 根据在窨品水分，头窨 17—18%，二窨 13—14%，三窨 11—12%，提花 8.5%。起花要迅速，起花后做到茶叶中无花蒂、花叶，花渣中无茶叶。

[0130] 烘焙；烘后茶叶必须充分摊凉，但禁用强风吹，造成香气不必要散失，摊凉后的茶叶温度越低越好，最高不超过 40℃。

[0131] 6. 炒花；用大香气味浓的一号花，雨水花不能用，和三窨后的茶叶按 1:2 置于炒锅中进行炒制，炒到含水量不超过 3.8—4.8% 起锅，即制得茶树花黑茶。

[0132] 用茶树花窨制的黑茶，其优点为：以黑茶作为原料以其本质的平性温和与发酵以后的特点，使原茶叶中的植物蛋白及茶碱性变或减少，而起到中和的作用，配窨茶叶花，得出既具茶树花特有的高雅清新香味，又对长期喜爱饮茶的人群非常适宜，即饮茶又保健对睡眠又不影响。

[0133] 综上所述，用茶树花窨制茶叶是市场上稀缺的一个茶花种类，茶树花茶是将茶叶和茶树花鲜花进行拼和、窨制，使茶叶吸收花香而制成，茶树花高雅清新的香气与茶叶进行窨制，窨制后的茶叶具有独特的茶树花清香，清冽芬芳，香味纯正，经久，香气不闷不浊，滋味醇和鲜爽，更具有美观的外形。

[0134] 本说明书中各个实施例采用递进的方式描述，每个实施例重点说明的都是与其它实施例的不同之处，各个实施例之间相同相似部分相互参见即可。

[0135] 在本说明书中所谈到的“一个实施例”、“另一个实施例”“实施例”等，指的是结合该实施例描述的具体特征、结构或者特点包括在本申请概括性描述的至少一个实施例中。在说明书中多个地方出现同种表述不是一定指的是同一个实施例。进一步来说，结合任一实施例描述一个具体特征、结构或者特点时，所要主张的结合其他实施例来实现这种特征、结构或者特点也落在本发明的范围内。

[0136] 尽管这里参照本发明的多个解释性实施例对本发明进行了描述，但是，应该理解，本领域技术人员可以设计出很多其他的修改和实施方式，这些修改和实施方式将落在本申请公开的原则范围和精神之内。更具体地说，在本申请公开和权利要求的范围内，可以对主题组合布局的组成部件和 / 或布局进行多种变形和改进。除了对组成部件和 / 或布局进行的变型和改进外，对于本领域技术人员来说，其他的用途也将是明显的。