



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104026272 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 10

(21) 申请号 201310067620. 2

(22) 申请日 2013. 03. 04

(71) 申请人 四川早白尖茶业有限公司

地址 644000 四川省宜宾市高县庆符镇凯华  
路 1 号

(72) 发明人 张德勋

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

A23F 3/08 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种工夫红茶的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种工夫红茶的加工工艺,包括以下步骤:鲜叶采摘;低温萎凋:将鲜叶在-30~-5℃的低温度保持萎凋时间为1~6小时,取出在常温下继续萎凋5~6小时;揉捻;控温发酵:将揉捻后的茶叶盖上生白布后控温发酵4~6小时,温度30~38℃,湿度80~95%;烘干成型:将发酵后的茶叶解块,先35~45℃低温烘干,再95~100℃高温烘干,至含水量12~16%;分段提香:分段提香:先通过35~55℃的热风低温提香,再通过95~105℃中温提香,最后通过150~180℃高温提香至茶叶含水量为5.0~6.5%,提香完成,摊晾冷却后为工夫红茶成品。采用本发明加工的工夫红茶色泽油亮显毫、汤色红亮、茶香持久、滋味甜爽,全面提升了红茶在色、香和口感上的品质。

1. 一种工夫红茶的加工工艺,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 鲜叶采摘:采摘茶树一芽或一芽一、二叶的鲜叶为原料;

(2) 低温萎凋:将鲜叶均匀摊放在萎凋架筛网上,厚度为2~3cm,温度保持在-30~-5℃,萎凋时间为1~6小时;然后取出,在常温下继续萎凋,并吹自然风,萎凋时间为5~6小时,鲜叶失重率达25~35%即可;

(3) 揉捻:时间为60~110分钟,揉捻至茶汁充分揉出并附于叶表;

(4) 控温发酵:将揉捻后的茶叶放入竹筐内,盖上生白布后放进发酵室,进行控温发酵,温度控制在30~38℃,湿度控制在80~95%,发酵时间为4~6小时;

(5) 烘干成型:将发酵后的茶叶解块并烘干,先进行低温烘干,温度控制在35~45℃,投叶量厚度为10~20cm,进行低温慢烘,当茶叶烘干到含水量20~30%时,进行高温烘干,温度控制在95~100℃,直到含水量12~16%时,进入步骤(6);

(6) 分段提香:先低温提香:通过35~55℃的热风低温提香;再中温提香:采用烘干机,烘干机内的温度为95~105℃,烘至茶叶含水量为8~10%;最后高温提香:采用远红外提香机,温度为150~180℃,至茶叶含水量为5.0~6.5%,提香完成,从中取出的茶叶及时摊晾冷却后为工夫红茶成品。

## 一种工夫红茶的加工工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶的加工工艺,尤其涉及一种全面提升了色、香和口感品质的工夫红茶的加工工艺。

### 背景技术

[0002] 中国红茶包括工夫红茶、红碎茶和小种红茶,其中工夫红茶是中国传统的六大茶类之一。工夫红茶的制法大同小异,都有萎凋、揉捻、发酵、干燥四个基本工序。经过本发明人的长期观察,按这种传统工艺加工的工夫红茶在红茶的高品质特性上始终难以如意,如难以保持外形和茶汤的高度红亮,香味不够纯正、浓郁。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的就在于为了解决上述问题而提供一种全面提升了色、香和口感品质的工夫红茶的加工工艺。

[0004] 为了达到上述目的,本发明采用了以下技术方案:

本发明所述工夫红茶的加工工艺,包括以下步骤:

- (1) 鲜叶采摘:采摘茶树一芽或一芽一、二叶的鲜叶为原料;
- (2) 低温萎凋:将鲜叶均匀摊放在萎凋架筛网上,厚度为2~3cm,温度保持在-30~-5℃,萎凋时间为1~6小时;然后取出,在常温下继续萎凋,并吹自然风,萎凋时间为5~6小时,鲜叶失重率达25~35%即可;
- (3) 揉捻:时间为60~110分钟,揉捻至茶汁充分揉出并附于叶表;
- (4) 控温发酵:将揉捻后的茶叶放入竹筐内,盖上生白布后放进发酵室,进行控温发酵,温度控制在30~38℃,湿度控制在80~95%,发酵时间为4~6小时;
- (5) 烘干成型:将发酵后的茶叶解块并烘干,先进行低温烘干,温度控制在35~45℃,投叶量厚度为10~20cm,进行低温慢烘,当茶叶烘干到含水量20~30%时,进行高温烘干,温度控制在95~100℃,直到含水量12~16%时,进入步骤(6);
- (6) 分段提香:先低温提香:通过35~55℃的热风低温提香;再中温提香:采用烘干机,烘干机内的温度为95~105℃,烘至茶叶含水量为8~10%;最后高温提香:采用远红外提香机,温度为150~180℃,至茶叶含水量为5.0~6.5%,提香完成,从中取出的茶叶及时摊晾冷却后为工夫红茶成品。

[0005] 具体地,所述步骤(5)和步骤(6)中的烘干机为常规烘干机;所述步骤(6)中的远红外提香机为WBG-10型远红外提香机。

[0006] 本发明的有益效果在于:

本发明通过低温萎凋,控温发酵,分两次进行的烘干成型工艺和分三次进行的分段提香工艺,使成品工夫红茶色泽油亮显毫、汤色红亮、茶香持久、滋味甜爽,全面提升了红茶在色、香和口感上的品质。

## 具体实施方式

[0007] 下面结合具体实施例对本发明作进一步具体描述：

实施例 1：

按以下步骤加工功夫红茶：

(1) 鲜叶采摘：采摘茶树一芽的鲜叶为原料；

(2) 低温萎凋：将鲜叶均匀摊放在萎凋架筛网上，厚度为 2 ~ 3cm，温度保持在 -30℃，萎凋时间为 1 小时；然后取出，在常温下继续萎凋，并吹自然风，萎凋时间为 5 小时，鲜叶失重率达 30% 即可；萎凋程度：叶形皱缩，叶质柔软，不易折断，手捏叶片有柔软感，紧握叶子成团，松手后松散缓慢，叶表面光泽消失，叶色暗绿，青草气消失，透出清香；

(3) 揉捻：时间为 60 分钟，揉捻至茶汁充分揉出并附于叶表，茶条稍有粘性；

(4) 控温发酵：将揉捻后的茶叶放入竹筐内，盖上生白布后放进发酵室，进行控温发酵，温度控制在 30℃，湿度控制在 80%，发酵时间为 5 小时；控温发酵结束后，茶叶青草气消失，叶色黄红，散发淡淡的花香；

(5) 烘干成型：将发酵后的茶叶解块并烘干，先进行低温烘干，温度控制在 35℃，投叶量厚度为 10cm，进行低温慢烘，当茶叶烘干到含水量 20% 时，进行高温烘干，温度控制在 95℃，直到含水量 12% 时，进入步骤(6)；

(6) 分段提香：先低温提香：通过 35℃ 的热风低温提香；再中温提香：采用烘干机，烘干机内的温度为 95℃，烘至茶叶含水量为 8 ~ 10%；最后高温提香：采用远红外提香机，温度为 150℃，至茶叶含水量为 5.0 ~ 6.5%，提香完成，从中取出的茶叶及时摊晾冷却后为功夫红茶成品。

[0008] 实施例 2：

按以下步骤加工功夫红茶：

(1) 鲜叶采摘：采摘茶树一芽一叶的鲜叶为原料；

(2) 低温萎凋：将鲜叶均匀摊放在萎凋架筛网上，厚度为 2 ~ 3cm，温度保持在 -15℃，萎凋时间为 6 小时；然后取出，在常温下继续萎凋，并吹自然风，萎凋时间为 6 小时，鲜叶失重率达 38% 即可；萎凋程度：叶形皱缩，叶质柔软，不易折断，手捏叶片有柔软感，紧握叶子成团，松手后松散缓慢，叶表面光泽消失，叶色暗绿，青草气消失，透出清香；

(3) 揉捻：时间为 110 分钟，揉捻至茶汁充分揉出并附于叶表，茶条稍有粘性；

(4) 控温发酵：将揉捻后的茶叶放入竹筐内，盖上生白布后放进发酵室，进行控温发酵，温度控制在 35℃，湿度控制在 95%，发酵时间为 5 小时；控温发酵结束后，茶叶青草气消失，叶色黄红，散发淡淡的花香；

(5) 烘干成型：将发酵后的茶叶解块并烘干，先进行低温烘干，温度控制在 40℃，投叶量厚度为 20cm，进行低温慢烘，当茶叶烘干到含水量 30% 时，进行高温烘干，温度控制在 100℃，直到含水量 16% 时，进入步骤(6)；

(6) 分段提香：先低温提香：通过 45℃ 的热风低温提香；再中温提香：采用烘干机，烘干机内的温度为 100℃，烘至茶叶含水量为 8 ~ 10%；最后高温提香：采用远红外提香机，温度为 165℃，至茶叶含水量为 5.0 ~ 6.5%，提香完成，从中取出的茶叶及时摊晾冷却后为功夫红茶成品。

[0009] 实施例 3：

按以下步骤加工功夫红茶：

(1) 鲜叶采摘：采摘茶树一芽二叶的鲜叶为原料；

(2) 低温萎凋：将鲜叶均匀摊放在萎凋架筛网上，厚度为 2 ~ 3cm，温度保持在 -25℃，萎凋时间为 2 小时；然后取出，在常温下继续萎凋，并吹自然风，萎凋时间为 5.2 小时，鲜叶失重率达 32% 即可；萎凋程度：叶形皱缩，叶质柔软，不易折断，手捏叶片有柔软感，紧握叶子成团，松手后松散缓慢，叶表面光泽消失，叶色暗绿，青草气消失，透出清香；

(3) 揉捻：时间为 70 分钟，揉捻至茶汁充分揉出并附于叶表，茶条稍有粘性；

(4) 控温发酵：将揉捻后的茶叶放入竹筐内，盖上生白布后放进发酵室，进行控温发酵，温度控制在 31℃，湿度控制在 83%，发酵时间为 4.2 小时；控温发酵结束后，茶叶青草气消失，叶色黄红，散发淡淡的花香；

(5) 烘干成型：将发酵后的茶叶解块并烘干，先进行低温烘干，温度控制在 40℃，投叶量厚度为 12cm，进行低温慢烘，当茶叶烘干到含水量 22% 时，进行高温烘干，温度控制在 96℃，直到含水量 13% 时，进入步骤(6)；

(6) 分段提香：先低温提香：通过 55℃ 的热风低温提香；再中温提香：采用烘干机，烘干机内的温度为 105℃，烘至茶叶含水量为 8 ~ 10%；最后高温提香：采用远红外提香机，温度为 180℃，至茶叶含水量为 5.0 ~ 6.5%，提香完成，从中取出的茶叶及时摊晾冷却后为功夫红茶成品。

[0010] 上述各实施例均能加工得到本发明所述色泽油亮显毫、汤色红亮、茶香持久、滋味甜爽的功夫红茶，在此基础上还有更多具体的加工方法难以穷举，不再赘述。