



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109953143 A

(43)申请公布日 2019.07.02

(21)申请号 201910381063.9

(22)申请日 2019.05.08

(71)申请人 西咸新区茯茶镇茶业有限公司

地址 712000 陕西省咸阳市西咸新区泾河
新城茯茶镇商业街5号楼

(72)发明人 赵京帅 陶鹏 陈锴妮 雷秦睿
孙强

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种月光白茶的茯茶加工制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种月光白茶的茯茶加工制作方法,包括以下步骤:步骤一、摊晾,将嫩叶平铺放置在阳光下自然萎雕;步骤二、杀青,摊晾后的茶叶加入杀青机;步骤三、揉捻,将渥堆后的茶叶快速投入揉捻机中揉捻;步骤四、渥堆,将杀青结束的茶叶快速堆积起来发酵;步骤五、发酵剂的制备,从茯砖茶中分离出冠突散囊菌并配制得到固体纯菌种发酵剂;步骤六、毛茶原料的处理;步骤七、气蒸接种,将毛茶气蒸后立即加入固体纯菌种发酵剂进行接种;步骤八、干燥和包装,本发明涉及月光白茶技术领域。该月光白茶的加工制作方法,达到了实现百分百月光白茶的发花率,同时不会出现杂菌滋生的现象,提高加工出月光白茶的品质高的目的。

1. 一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一、摊晾,将采摘下来的嫩叶平铺在竹垫上,并将竹垫放置在阳光下自然萎雕;

步骤二、杀青,对锅式杀青机进行预热,当杀青机温度达到170℃-180℃后将摊晾后的茶叶加入,叶放入锅中后,加盖闷炒,约2分钟左右去盖,透炒1-2分钟,然后再闷炒与透炒交叉进行,直至杀青适度;

步骤三、揉捻,将渥堆后的茶叶快速投入揉捻机中揉捻,揉捻完毕的后的茶叶快速薄摊散热;

步骤四、渥堆,将杀青结束的茶叶快速堆积起来,堆成宽度70厘米、长度80厘米和高度100厘米的长方行体堆,对茶堆适当筑紧,在茶叶堆盖上湿布,并在上表面增加覆盖物,茶堆温度超过45摄氏度后,要对其进行翻动,当茶堆表面出现由热气而凝结的水珠,叶色由暗绿变为黄褐,青气消除,发出酒糟气味即可;

步骤五、发酵剂的制备,从茯砖茶中分离出冠突散囊菌并配制得到固体纯菌种发酵剂;

步骤六、毛茶原料的处理,将渥堆后的茶茶叶除去杂质,并向其中加入茶汁;

步骤七、气蒸接种,将加过茶汁的毛茶进行气蒸,气蒸后立即加入固体纯菌种发酵剂进行接种,然后把接过种的毛茶置于发花培养室进行发花培养;

步骤八、干燥和包装,将揉捻后的茶叶平摊在竹垫上,在月光下晾干,实现第一次干燥,再将月光干燥后的茶叶在烘干机上进行二次干燥,干燥后的散茶直接包装。

2. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤一中萎雕时间为8-12小时,萎雕叶的含水量为60-68%。

3. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤一中茶叶摊晾的厚度设置为1-4cm,并使茶坯中的水分重新分配均匀。

4. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤二中茶叶色由青绿变为暗绿,青气基本消失,发出特殊清香,茎梗折而不断,叶片柔软,稍有粘性即可。

5. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤三中揉捻完毕后通过风冷快速冷却,制止叶片温度为20℃-30℃之间。

6. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤四中渥堆场所要清洁,无异味,无日光直射,室温保持在25℃以上,相对湿度在85%。

7. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤二中闷炒与透炒交叉进行的次数为三次,每次交叉炒叶的时间为1min。

8. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤七中月光可用低功率日光灯代替,并在低温环境下晾干,第一次干燥时间为10小时。

9. 根据权利要求1所述的一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于:所述步骤三中揉捻机转速以每分钟180-240转为好,加重压和中压交叉转换进行,揉捻时间为30分钟。

一种月光白茶的茯茶加工制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及月光白茶技术领域,具体为一种月光白茶的茯茶加工制作方法。

背景技术

[0002] 月光白茶,也被称为月光茶,是普洱茶中的特色茶。它的采摘手法独特,由于其工艺流程对外界秘而不宣,更增添了此茶的几分神秘色彩。

[0003] 月光白茶具有清凉,去火,去痘,调节内分泌,通经络,之外,此茶美容润肤、降脂减肥的效果更加的突出。其中含有的茶多酚类化合物、脂多糖、氨基酸、咖啡碱不仅可以减轻体重,而且能使胆固醇及三酸甘油脂减少。长期以来茶叶中的提取物被用于美容护肤,已经是不争的事实。月光白含有的 AHAS (醇酸),能去除死皮,使新细胞更快到达皮肤表层,从而使皮肤致密、减少皱纹、洁白无瑕。

[0004] 目前传统云南月光白茶的工序是在阴凉干燥处薄薄摊干一道工序,摊干一般3至5天,时间为72个小时-110个小时,才达到干燥适度,加工工序时间长,并且月光白茶发花过程中杂菌污染率高,容易易滋生杂菌。

发明内容

[0005] (一)解决的技术问题

[0006] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种月光白茶的茯茶加工制作方法,解决了加工工序时间长,并且月光白茶发花过程中杂菌污染率高,容易滋生杂菌的问题。

[0007] (二)技术方案

[0008] 为实现以上目的,本发明通过以下技术方案予以实现:一种月光白茶的茯茶加工制作方法,包括以下步骤:

[0009] 步骤一、摊晾,将采摘下来的嫩叶平铺在竹垫上,并将竹垫放置在阳光下自然萎雕;

[0010] 步骤二、杀青,对锅式杀青机进行预热,当杀青机温度达到170℃-180℃后将摊晾后的茶叶加入,叶放入锅中后,加盖闷炒,约2分钟左右去盖,透炒1-2分钟,然后再闷炒与透炒交叉进行,直至杀青适度;

[0011] 步骤三、揉捻,将渥堆后的茶叶快速投入揉捻机中揉捻,揉捻完毕的后的茶叶快速薄摊散热;

[0012] 步骤四、渥堆,将杀青结束的茶叶快速堆积起来,堆成宽度70厘米、长度80厘米和高度100厘米的长方行体堆,对茶堆适当筑紧,在茶叶堆盖上湿布,并在上表面增加覆盖物,茶堆温度超过45摄氏度后,要对其进行翻动,当茶堆表面出现由热气而凝结的水珠,叶色由暗绿变为黄褐,青气消除,发出酒糟气味即可;

[0013] 步骤五、发酵剂的制备,从茯砖茶中分离出冠突散囊菌并配制得到固体纯菌种发酵剂;

[0014] 步骤六、毛茶原料的处理,将渥堆后的茶茶叶除去杂质,并向其中加入茶汁;

[0015] 步骤七、气蒸接种,将加过茶汁的黑毛茶进行气蒸,气蒸后立即加入固体纯菌种发酵剂进行接种,然后把接过种的黑毛茶置于发花培养室进行发花培养;

[0016] 步骤八、干燥和包装,将揉捻后的茶叶平摊在竹垫上,在月光下晾干,实现第一次干燥,再将月光干燥后的茶叶在烘干机上进行二次干燥,干燥后的散茶直接包装。

[0017] 优选的,所述步骤一中萎雕时间为8-12小时,萎雕叶的含水量为60-68%。

[0018] 优选的,所述步骤一中茶叶摊晾的厚度设置为1-4cm,并使茶坯中的水分重新分配均匀。

[0019] 优选的,所述步骤二中茶叶色由青绿变为暗绿,青气基本消失,发出特殊清香,茎梗折而不断,叶片柔软,稍有粘性即可。

[0020] 优选的,所述步骤三中揉捻完毕后通过风冷快速冷却,制止叶片温度为20℃-30℃之间。

[0021] 优选的,所述步骤四中渥堆场所要清洁,无异味,无日光直射,室温保持在25℃以上,相对湿度在85%。

[0022] 优选的,所述步骤二中闷炒与透炒交叉进行的次数为三次,每次交叉炒叶的时间为1min。

[0023] 优选的,所述步骤七中月光可用低功率日光灯代替,并在低温环境下晾干,第一次干燥时间为10小时。

[0024] 优选的,所述步骤三中揉捻机转速以每分钟180-240转为好,加重压和中压交叉转换进行,揉捻时间为30分钟。

[0025] 本发明提供了一种月光白茶的茯茶加工制作方法。具备以下有益效果:能够缩短发花时间,而且能够降低散茶发花过程中的杂菌污染率,气蒸接种,可消除毛茶内部的杂菌,解决了目前月光白茶发花难、易滋生杂菌的问题,同时散茶发花率达100%,茶叶表面金花普遍,颗粒饱满。

具体实施方式

[0026] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0027] 一种月光白茶的茯茶加工制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0028] 步骤一、摊晾,将采摘下来的嫩叶平铺在竹垫上,并将竹垫放置在阳光下自然萎雕,茶叶摊晾的厚度设置为1-4cm,并使茶坯中的水分重新分配均匀,萎雕时间为8-12小时,萎雕叶的含水量为60-68%;

[0029] 步骤二、杀青,对锅式杀青机进行预热,当杀青机温度达到170℃-180℃后将摊晾后的茶叶加入,叶放入锅中后,加盖闷炒,约2分钟左右去盖,透炒1-2分钟,然后再闷炒与透炒交叉进行,闷炒与透炒交叉进行的次数为三次,每次交叉炒叶的时间为1min,直至杀青适度,茶叶色由青绿变为暗绿,青气基本消失,发出特殊清香,茎梗折而不断,叶片柔软,稍有粘性即可;

[0030] 步骤三、揉捻,将渥堆后的茶叶快速投入揉捻机中揉捻,揉捻完毕的后的茶叶快速薄摊散热,揉捻机转速以每分钟180-240转为好,加重压和中压交叉转换进行,揉捻时间为30分钟,渥堆场所要清洁,无异味,无日光直射,室温保持在25℃以上,相对湿度在85%,揉

捻完后通过风冷快速冷却,制止叶片温度为20℃-30℃之间;

[0031] 步骤四、渥堆,将杀青结束的茶叶快速堆积起来,堆成宽度70厘米、长度80厘米和高度100厘米的长方行体堆,对茶堆适当筑紧,在茶叶堆盖上湿布,并在上表面增加覆盖物,茶堆温度超过45摄氏度后,要对其进行翻动,当茶堆表面出现由热气而凝结的水珠,叶色由暗绿变为黄褐,青气消除,发出酒糟气味即可;

[0032] 步骤五、发酵剂的制备,从茯砖茶中分离出冠突散囊菌并配制得到固体纯菌种发酵剂;

[0033] 步骤六、毛茶原料的处理,将渥堆后的茶茶叶除去杂质,并向其中加入茶汁;

[0034] 步骤七、气蒸接种,将加过茶汁的毛茶进行气蒸,气蒸后立即加入固体纯菌种发酵剂进行接种,然后把接过种的黑毛茶置于发花培养室进行发花培养;

[0035] 步骤八、干燥和包装,将揉捻后的茶叶平摊在竹垫上,在月光下晾干,实现第一次干燥,月光可用低功率日光灯代替,并在低温环境下晾干,第一次干燥时间为10小时,再将月光干燥后的茶叶在烘干机上进行二次干燥,干燥后的散茶直接包装。

[0036] 本发明实施例与传统工艺对照表

[0037]

	实施例	传统工艺
酚类化合物的含量	33%	19.3%
发花率	100%	85%
杂菌含量	0%	13%

[0038] 从上述表格可以看出,与传统月光白茶制作工艺相比,本发明加工方法具有良好的发花率的特点,同时不会出现杂菌滋生的现象,加工出月光白茶的品质高。

[0039] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。在没有更多限制的情况下。由语句“包括一个.....限定的要素,并不排除在包括所述要素的过程、方法、物品或者设备中还存在另外的相同要素”。

[0040] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。