



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106417692 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610800034.8

(22)申请日 2016.08.29

(71)申请人 王政委

地址 723100 陕西省汉中市南郑县东大街
37号

(72)发明人 王政委

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

红茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种红茶的加工方法,涉及茶叶加工领域,包括如下步骤:(1)鲜叶采摘、(2)萎凋、(3)揉捻、(4)发酵、(5)干燥,该红茶的加工方法采用两次自然萎凋和一次日光萎凋相结合,增加了萎凋叶中氨基酸含量,提高香气,降低茶汤苦涩味,尤其第二次自然萎凋能够使萎凋叶水分重新均匀排布,降低了揉捻过程中断边脱茎现象。毛火干燥采用了脱水过程,利用动态失水机,将湿度比较高的发酵叶快速失水干燥,能够很好地提高干茶香气。足火干燥采用了间歇式干燥法,更好地去掉不利于香气的低沸点芬香类物质,提高有利于香气的高沸点芬香类物质形成。

1. 一种红茶的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 鲜叶采摘:栽培的红茶原料为碑坝群体种,等级为一芽一叶,鲜叶采摘标准为单芽头或一芽一叶初展,然后将鲜叶进行分级处理,去除鱼叶杂质;

(2) 萎凋:将采摘分级的鲜叶先后进行二次自然萎凋和一次日光萎凋,第一次自然萎凋时间8~9小时,室内温度20~25℃,萎凋相对湿度在60~70%,之后在日光萎凋下时间2~3小时后,再进行自然萎凋1小时,使鲜叶变柔软有粘性,花香明显;

(3) 揉捻:将萎凋好的茶叶进行60~90分钟的揉捻,揉捻2次,每次揉捻后进行解块抖散,室内温度30~32℃,相对湿度在50~60%,要求条索紧细,成条率达85%以上;

(4) 发酵:将揉捻好的茶叶于发酵机中发酵,发酵温度30~40℃,摊叶厚度10~15cm,发酵时间6~8h;

(5) 干燥:将发酵后的茶叶先在130℃下动态失水2次,然后再静置1h,之后再100℃下烘焙2~3小时,即可制得汉中红茶。

2. 按照权利要求1所述的一种红茶的加工方法,其特征在于:所述步骤(3)中采用的揉捻机型号为45型,转速40转/min,且揉捻在40分钟后进行解块散热。

3. 按照权利要求1所述的一种红茶的加工方法,其特征在于:所述步骤(4)中发酵每隔2h进行人工匀堆,起到散热除湿作用。

4. 按照权利要求1所述的一种红茶的加工方法,其特征在于:所述步骤(5)中对发酵好的茶叶在动态失水机打毛火,温度130℃,连续进行2次,对打过毛火的茶叶静置1h,室内温度30~32℃,相对湿度50~60%,对静置的茶叶在烘焙机烘焙茶叶,于100℃下进行15分钟的烘焙,之后停止加热15分钟,以此为一个循环,共循环4~6次。

红茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工领域,具体来说涉及一种红茶的加工方法。

背景技术

[0002] 汉中具有悠久的种茶历史,自古就是茶马互市的重要集散地。茶区气候温暖湿润,四级分明。茶园多分布在海拔600~1300米的丘陵、山区,昼夜温差大,年降雨量在900~1300毫米。土壤肥沃,有机质含量丰富,PH值4.5~6.5,森林覆盖率62%,林草植被率达60%以上。“纬度高、海拔高、云雾几率高、富含锌硒、远离污染”的自然地理优势和生长环境使汉中茶具有“香高、味浓、耐泡、形美、保健”五大特点。汉中茶区为传统的绿茶产区,绿茶生产季主要集中在春季,夏秋茶资源浪费、利用率低是生产上主要问题。

[0003] 红茶是一种全发酵茶,汉中红茶选用原料为汉中南郑碑坝群体种,氨基酸含量2.62%,茶多酚含量28.17%,酚氨比值10.75,适制绿茶和红茶。所制红茶品质明显高于目前推广的小叶品种茶,比如龙井长叶、平阳特早等。同时,汉中红茶生产历史短,加工技术人员对红茶加工关键工序如萎凋、发酵和干燥掌握不足,产品质量参差不齐。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的问题是提供一种产自汉中的红茶的加工方法。降低汉中夏秋茶资源浪费,提高汉中红茶的品质。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采取的技术方案为:一种红茶的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:

[0006] (1) 鲜叶采摘:栽培的红茶原料为碑坝群体种,等级为一芽一叶,鲜叶采摘标准为单芽头或一芽一叶初展,然后将鲜叶进行分级处理,去除鱼叶杂质;

[0007] (2) 萎凋:将采摘分级的鲜叶先后进行二次自然萎凋和一次日光萎凋,第一次自然萎凋时间8~9小时,室内温度20~25℃,萎凋相对湿度在60~70%,之后在日光萎凋下时间2~3小时后,再进行自然萎凋1小时,使鲜叶变柔软有粘性,花香明显;

[0008] (3) 揉捻:将萎凋好的茶叶进行60~90分钟的揉捻,揉捻2次,每次揉捻后进行解块抖散,室内温度30~32℃,相对湿度在50~60%,要求条索紧细,成条率达85%以上;

[0009] (4) 发酵:将揉捻好的茶叶于发酵机中发酵,发酵温度30~40℃,摊叶厚度10~15cm,发酵时间6~8h;

[0010] (5) 干燥:将发酵后的茶叶先在130℃下动态失水2次,然后再静置1h,之后再100℃下烘焙2~3小时,即可制得汉中红茶。

[0011] 优选的,所述步骤(3)中采用的揉捻机型号为45型,转速40转/min,且揉捻在40分钟后进行解块散热。

[0012] 优选的,所述步骤(4)中发酵每隔2h进行人工匀堆,起到散热除湿作用。

[0013] 优选的,所述步骤(5)中对发酵好的茶叶在动态失水机打毛火,温度130℃,连续进行2次,对打过毛火的茶叶静置1h,室内温度30~32℃,相对湿度50~60%,对静置的茶叶在

烘焙机烘焙茶叶,于100℃下进行15分钟的烘焙,之后停止加热15分钟,以此为一个循环,共循环4~6次。

[0014] 有益效果:该红茶的加工方法采用两次自然萎凋和一次日光萎凋相结合,增加了萎凋叶中氨基酸含量,提高香气,降低茶汤苦涩味,尤其第二次自然萎凋能够使萎凋叶水分重新均匀排布,降低了揉捻过程中断边脱茎现象。毛火干燥采用了脱水过程,利用动态失水机,将湿度比较高的发酵叶快速失水干燥,能够很好地提高干茶香气。足火干燥采用了间歇式干燥法,更好地去掉不利于香气的低沸点芬香类物质,提高有利于香气的高沸点芬香类物质形成。

具体实施方式

[0015] 下面详细说明本发明一种红茶的加工方法的优选实施方式。

[0016] 该红茶的加工方法包括如下步骤:

[0017] (1) 鲜叶采摘:栽培的红茶原料为碑坝群体种,等级为一芽一叶,鲜叶采摘标准为单芽头或一芽一叶初展,然后将鲜叶进行分级处理,去除鱼叶杂质;

[0018] (2) 萎凋:将采摘分级的鲜叶先后进行二次自然萎凋和一次日光萎凋,第一次自然萎凋时间8~9小时,室内温度20~25℃,萎凋相对湿度在60~70%,之后在日光萎凋下时间2~3小时后,再进行自然萎凋1小时,使鲜叶变柔软有粘性,花香明显;

[0019] (3) 揉捻:将萎凋好的茶叶进行60~90分钟的揉捻,揉捻2次,每次揉捻后进行解块抖散,室内温度30~32℃,相对湿度在50~60%,要求条索紧细,成条率达85%以上;

[0020] (4) 发酵:将揉捻好的茶叶于发酵机中发酵,发酵温度30~40℃,摊叶厚度10~15cm,发酵时间6~8h;

[0021] (5) 干燥:将发酵后的茶叶先在130℃下动态失水2次,然后再静置1h,之后再100℃下烘焙2~3小时,即可制得汉中红茶。对发酵好的茶叶在动态失水机打毛火,温度130℃,连续进行2次,对打过毛火的茶叶静置1h,室内温度30~32℃,相对湿度50~60%,对静置的茶叶在烘焙机烘焙茶叶,于100℃下进行15分钟的烘焙,之后停止加热15分钟,以此为一个循环,共循环4~6次。

[0022] 步骤(3)中采用的揉捻机型号为45型,转速40转/min,且揉捻在40分钟后进行解块散热。步骤(4)中发酵每隔2h进行人工匀堆,起到散热除湿作用。

[0023] 该红茶的加工方法采用两次自然萎凋和一次日光萎凋相结合,增加了萎凋叶中氨基酸含量,提高香气,降低茶汤苦涩味,尤其第二次自然萎凋能够使萎凋叶水分重新均匀排布,降低了揉捻过程中断边脱茎现象。毛火干燥采用了脱水过程,利用动态失水机,将湿度比较高的发酵叶快速失水干燥,能够很好地提高干茶香气。足火干燥采用了间歇式干燥法,更好地去掉不利于香气的低沸点芬香类物质,提高有利于香气的高沸点芬香类物质形成。

[0024] 以上所述仅为本发明的实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书及实施方式内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。