



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108925654 A

(43)申请公布日 2018.12.04

(21)申请号 201710385109.5

(22)申请日 2017.05.26

(71)申请人 周丽

地址 726200 陕西省商洛市丹凤县商镇龙  
王沟村七组42号

(72)发明人 周丽 王建利

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/08(2006.01)

A23F 3/12(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

### (54)发明名称

一种具有环保原生态红茶的制备工艺

### (57)摘要

一种具有环保原生态红茶的制备工艺,包括了如下步骤:将采摘的茶叶用清水浸泡3-5分钟,然后进行清洗;清洗干净后的茶叶萎凋5~7h,萎凋后的茶叶置于捻桶内揉捻,按如下条件进行揉捻,空压的条件下揉捻3~4min,加轻压揉捻3~4min,空压揉捻2~3min,加轻压揉捻10min,加重压揉捻2~3min,空压揉捻30~40min;将揉捻好的茶叶进行发酵;发酵好的茶叶进行烘干,烘干温度控制在40~60℃,时间为5~10分钟,然后取出再进行揉捻,放入茶叶提香机内进行干燥提香处理即可。本发明的加工方法为环保原生态加工技术,有效地保持了红茶中的营养,味道无酸味,口感好,汤色饱满。

1. 一种具有环保原生态红茶的制备工艺,其特征在於,包括了如下步骤:

S1、将采摘的茶叶用清水浸泡3-5分钟,然后进行清洗;

S2、清洗干净后的茶叶均匀按5~10cm铺于晾晒架网上,萎凋5~7h,温度25℃~28℃;

S3、萎凋后的茶叶置于捻桶内揉捻,按如下条件进行揉捻,空压的条件下揉捻3~4min,加轻压揉捻3~4min,空压揉捻2~3min,加轻压揉捻10min,加重压揉捻2~3min,空压揉捻30~40min;

S4、将揉捻好的茶叶进行发酵3~4h,发酵温度25℃~28℃,湿度为92~95%;

S5、发酵好的茶叶进行烘干,烘干温度控制在40~60℃,时间为5~10分钟,然后取出再进行揉捻,空压的条件下揉捻10~20min,放入茶叶提香机内进行干燥提香处理即可。

2. 根据权利要求1所述的一种具有环保原生态红茶的制备工艺,其特征在於,干燥提香处理的温度为85~90℃,使得含水率<3%,即可。

## 一种具有环保原生态红茶的制备工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及到一种茶的生产方法,更具体的说是一种具有环保原生态红茶的制备工艺。

### 背景技术

[0002] 红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少90%以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征,为我国第二大茶类。

[0003] 红茶属全发酵茶,是以适宜的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻(切)、发酵、干燥等一系列工艺过程精制而成的茶。茶叶发酵过度或者时间没有掌控好,则会导致茶汤发酸,汤色浑暗、涩味过重等问题。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种能有效地保持红茶的有效营养成分及色泽、汤色好、口味好的生产方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种具有环保原生态红茶的制备工艺,包括了如下步骤:

S1、将采摘的茶叶用清水浸泡3-5分钟,然后进行清洗;

S2、清洗干净后的茶叶均匀按5~10cm铺于晾晒架网上,萎凋5~7h,温度25℃~28℃;

S3、萎凋后的茶叶置于捻桶内揉捻,按如下条件进行揉捻,空压的条件下揉捻3~4min,加轻压揉捻3~4min,空压揉捻2~3min,加重压揉捻10min,加重压揉捻2~3min,空压揉捻30~40min;

S4、将揉捻好的茶叶进行发酵3~4h,发酵温度25℃~28℃,湿度为92~95%;

S5、发酵好的茶叶进行烘干,烘干温度控制在40~60℃,时间为5~10分钟,然后取出再进行揉捻,空压的条件下揉捻10~20min,放入茶叶提香机内进行干燥提香处理即可。

[0006] 进一步地,干燥提香处理的温度为85~90℃,使得含水率<3%,即可。

[0007] 本发明的加工方法为环保原生态加工技术,有效地保持了红茶中的营养,味道无酸味,且口感好,汤色饱满。

### 具体实施方式

[0008] 现进一步详细说明本发明。

[0009] 实施例1

一种具有环保原生态红茶的制备工艺,包括了如下步骤:

S1、将采摘的茶叶用清水浸泡3分钟,然后进行清洗;

S2、清洗干净后的茶叶均匀按5cm铺于晾晒架网上,萎凋10h,温度25℃;

S3、萎凋后的茶叶置于捻桶内揉捻,按如下条件进行揉捻,空压的条件下揉捻3min,加

轻压揉捻4min,空压揉捻2min,加重压揉捻10min,加重压揉捻2min空压揉捻40min;

S4、将揉捻好的茶叶进行发酵3h,发酵温度28℃,湿度为92%;

S5、发酵好的茶叶进行烘干,烘干温度控制在40℃,时间为10分钟,然后取出再进行揉捻,空压的条件下揉捻10min,放入茶叶提香机内进行干燥提香处理,干燥提香处理的温度为85℃,使得含水率<3%,即可。

#### [0010] 实施例2

一种具有环保原生态红茶的制备工艺,包括了如下步骤:

S1、将采摘的茶叶用清水浸泡5分钟,然后进行清洗;

S2、清洗干净后的茶叶均匀按10cm铺于晾晒架网上,萎凋7h,温度28℃;

S3、萎凋后的茶叶置于捻桶内揉捻,按如下条件进行揉捻,空压的条件下揉捻4min,加重压揉捻3min,空压揉捻2min,加重压揉捻10min,加重压揉捻3min,空压揉捻40min;

S4、将揉捻好的茶叶进行发酵4h,发酵温度25℃,湿度为95%;

S5、发酵好的茶叶进行烘干,烘干温度控制在60℃,时间为5分钟,然后取出再进行揉捻,空压的条件下揉捻20min,放入茶叶提香机内进行干燥提香处理,干燥提香处理的温度为90℃,使得含水率<3%,即可。

#### [0011] 实施例3

一种具有环保原生态红茶的制备工艺,包括了如下步骤:

S1、将采摘的茶叶用清水浸泡4分钟,然后进行清洗;

S2、清洗干净后的茶叶均匀按6cm铺于晾晒架网上,萎凋6h,温度26℃;

S3、萎凋后的茶叶置于捻桶内揉捻,按如下条件进行揉捻,空压的条件下揉捻200秒,加重压揉捻200秒,空压揉捻150秒,加重压揉捻10min,加重压揉捻150秒,空压揉捻35min;

S4、将揉捻好的茶叶进行发酵3.5h,发酵温度26℃,湿度为94%;

S5、发酵好的茶叶进行烘干,烘干温度控制在35℃,时间为7分钟,然后取出再进行揉捻,空压的条件下揉捻15min,放入茶叶提香机内进行干燥提香处理,干燥提香处理的温度为,88℃,使得含水率<3%,即可。

[0012] 以上所述的本发明实施方式,并不构成对本发明保护范围的限定。任何在本发明的精神和原则之内所作的修改、等同替换和改进等,均应包含在本发明的权利要求保护范围之内。