



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105325581 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 17

(21) 申请号 201510763844. 6

(22) 申请日 2015. 11. 11

(71) 申请人 浙江锦天生物科技有限公司

地址 313000 浙江省湖州市长兴县虹星桥镇
毕家工业集中区

(72) 发明人 叶建国

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务
所(普通合伙) 11350

代理人 汤东风

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种蒙顶茉莉花茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蒙顶茉莉花茶的加工方法,本生产方法创新性地使用了蒙顶石花绿茶制备茉莉花茶,并引入生物酶处理工艺,通过大量实验,克服现有技术的弊端,通过付出大量创造性的劳动,验证出用蒙顶石花绿茶生产茉莉花茶的最佳工艺,开发出了一种清新馥郁,口味独特,品质极高,保藏期长的全新花茶。

1. 一种蒙顶茉莉花茶的加工方法,包括如下步骤:

(1) 茶坯制备:

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶,标准为独芽或一芽一叶初展,经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶,含水率控制在 8-9%;

然后配备复合酶溶液:漆酶 0.5-0.8g/L, 纤维素酶 0.2g/L, 维生素 C 0.5g/L;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上处理一定时间;

处理后低温烘干,将含水率控制在 5%;

(2) 鲜花养护:

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 6-9cm 散热,中途经 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 6-8cm,使花温处于 28~35℃之间;待茉莉花开放率达到 80~85% 时进行筛花,去除杂质和花蕾;

(3) 窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 8-11cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,10-12h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 9-10%;

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.7 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30-32℃,中途不通花,7~8h 后筛花;

第三窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.9 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30-32℃,中途不通花,7~8h 后筛花;

复火、摊晾:进风温度 85~90℃,烘后进入冷却机冷却,后经自然降温至室温,含水率 5%;

茶花拌合:将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

2. 权利要求 1 所述的蒙顶茉莉花茶的加工方法,其特征在于:

所述漆酶的酶活为 3000 u/g, 纤维素酶的酶活为 2800u/g;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上,保持温度 40-42℃,静置处理 25-38min。

3. 权利要求 1-2 所述的蒙顶茉莉花茶的加工方法制备得到的花茶。

一种蒙顶茉莉花茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蒙顶茉莉花茶的加工方法，属于茶叶加工领域。

背景技术

[0002] 石花是蒙山历史上最早出现的名茶，也是最早成为贡茶的蒙山名茶。唐宪宗元和年间(公元 806—820 年)，翰林学士李肇所著《国史补》记载：“剑南有蒙顶石花或小方或散茶(谷芽)，号为第一”。石花乃“石髓香占绝品花”之石花，是自然孕育的珍品。石花采摘制作时间为春分至清明，成茶外形嫩绿油润，扁平秀丽，银毫毕露；内质汤色清澈碧亮，味甘鲜嫩，香纯持久，叶底嫩绿明亮。

[0003] 茉莉花茶是我国花茶中的主要产品，其品质特点是花香茶味相得益彰，香气清高芬芳、浓郁鲜灵，滋味醇厚。目前茉莉花茶窨制所采用的茶坯多为中低档烘青，窨制工艺多为一压一窨一提、两窨一提或三窨一提。

[0004] 然而，按照普通的工艺，石花绿茶和茉莉花按照传统的工艺制备出来的茉莉花茶口感并不很好，而且石花绿茶吸收茉莉花香的能力很有限，这就限制了蒙顶石花茉莉茶的生产。

[0005] 本发明旨在提供一种蒙顶石花茉莉茶的加工方法，本生产方法创新性地使用了蒙顶石花绿茶制备茉莉花茶，并引入生物酶处理工艺，通过大量实验，克服现有技术的弊端，通过付出大量创造性的劳动，验证出用蒙顶石花绿茶生产茉莉花茶的最佳工艺，开发出了一种清新馥郁，口味独特，品质极高，保藏期长的全新花茶。

发明内容

[0006] 基于背景技术存在的技术问题，本发明针对现有技术的缺点，提供一种蒙顶茉莉花茶的加工方法，本生产方法创新性地使用了蒙顶石花绿茶制备茉莉花茶，并引入生物酶处理工艺，通过大量实验，克服现有技术的弊端，通过付出大量创造性的劳动，验证出用蒙顶石花绿茶生产茉莉花茶的最佳工艺，开发出了一种清新馥郁，口味独特，品质极高，保藏期长的全新花茶。

[0007] 本发明的技术方案如下：

一种蒙顶茉莉花茶的加工方法，包括如下步骤：

1、茶坯制备：

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶，标准为独芽或一芽一叶初展，经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶，含水率控制在 8-9%；

然后配备复合酶溶液：漆酶 0.5-0.8g/L，纤维素酶 0.2g/L，维生素 C 0.5g/L；

所述漆酶的酶活为 3000 u/g，纤维素酶的酶活为 2800u/g；

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上，保持温度 40-42℃，静置处理 25-38min；

处理后低温烘干，将含水率控制在 5%；

2、鲜花养护：

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 6-9cm 散热,中途经 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 6-8cm,使花温处于 28~35℃之间。待茉莉花开放率达到 80~85% 时进行筛花,去除杂质和花蕾。

[0008] 3、窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 8-11cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,10-12h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 9-10%,

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.7 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30-32℃,中途不通花,7~8h 后筛花。

[0009] 第三窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.9 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30-32℃,中途不通花,7~8h 后筛花。

[0010] 复火、摊晾:进风温度 85~90℃,烘后进入冷却机冷却,后经自然降温至室温,含水率 5%。

[0011] 茶花拌合:将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0012] 最终,生产出一种全新的蒙顶茉莉花茶,其成茶外形紧卷多毫,叶底嫩绿油润,并且口感独特,无任何涩味,苦味淡,内质滋味醇和回甘,香气鲜灵馥郁,具有浓郁的茉莉花香气,并且香味持久,汤色黄绿明亮,兼具观赏与品饮价值。

[0013] 本发明的工艺还创新性的引入了对茶坯进行独特的复合酶预处理的工艺,通过该工艺,可以使得茶坯吸收更多的花香,为茶叶带来独特的滋味,无任何涩味,苦味淡。此外,还能意想不到的延长花茶的保质期,常温存放一年花香不减。

[0014] 本发明的有益之处在于:

提供一种蒙顶花茶的加工方法,本生产方法创新性地使用了蒙顶石花绿茶制备茉莉花茶,并引入独特的生物酶处理工艺,通过大量实验,克服现有技术的弊端,通过付出大量创造性的劳动,验证出用蒙顶石花绿茶生产茉莉花茶的最佳工艺,开发出了一种清新馥郁,口味独特,品质极高,保藏期长的全新花茶。

[0015] 尤其是,本发明的工艺还创新性的引入了对茶坯进行复合酶预处理的工艺,通过该工艺,可以使得成品茉莉茶无任何涩味,苦味淡,使得茶坯吸收更多的花香,为茶叶带来独特的滋味,此外,还能意想不到的延长花茶的保质期,常温存放一年花香不减。

具体实施方式

[0016] 实施例 1:

蒙顶茉莉花茶的加工方法,包括如下步骤:

1、茶坯制备:

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶,标准为独芽或一芽一叶初展,经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶,含水率控制在 8%;

然后配备复合酶溶液:漆酶 0.8g/L,纤维素酶 0.2g/L,维生素 C 0.5g/L;

所述漆酶的酶活为 3000 u/g,纤维素酶的酶活为 2800u/g;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上,保持温度 40℃,静置处理 38min;
处理后低温烘干,将含水率控制在 5%;

2、鲜花养护:

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 6cm 散热,中途中 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 8cm,使花温处于 28℃ 之间。待茉莉花开放率达到 85% 时进行筛花,去除杂质和花蕾。

[0017] 3、窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 8cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,12h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 9%,

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比 1:0.7 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 32℃,中途不通花,7h 后筛花。

[0018] 第三窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比 1:0.9 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 32℃,中途不通花,7h 后筛花。

[0019] 复火、摊晾:进风温度 90℃,烘后进入冷却机冷却,后经自然降温至室温,含水率 5%。

[0020] 茶花拌合:将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0021] 实施例 2:

蒙顶茉莉花茶的加工方法,包括如下步骤:

1、茶坯制备:

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶,标准为独芽或一芽一叶初展,经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶,含水率控制在 9%;

然后配备复合酶溶液:漆酶 0.5g/L,纤维素酶 0.2g/L,维生素 C 0.5g/L;

所述漆酶的酶活为 3000 u/g,纤维素酶的酶活为 2800u/g;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上,保持温度 42℃,静置处理 25min;

处理后低温烘干,将含水率控制在 5%;

2、鲜花养护:

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 9cm 散热,中途中 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 6cm,使花温处于 35℃ 之间。待茉莉花开放率达到 80% 时进行筛花,去除杂质和花蕾。

[0022] 3、窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 11cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,10h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 10%,

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比 1:0.7 的茉莉花,茶花

拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30℃,中途不通花,8h 后筛花。

[0023] 第三窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.9 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30℃,中途不通花,8h 后筛花。

[0024] 复火、摊晾:进风温度 85℃,烘后进入冷却机冷却,后经自然降温至室温,含水率 5%。

[0025] 茶花拌合:将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0026] 实施例 3:

蒙顶茉莉花茶的加工方法,包括如下步骤:

1、茶坯制备:

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶,标准为独芽或一芽一叶初展,经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶,含水率控制在 8%;

然后配备复合酶溶液:漆酶 0.7g/L,纤维素酶 0.2g/L,维生素 C 0.5g/L;

所述漆酶的酶活为 3000 u/g,纤维素酶的酶活为 2800u/g;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上,保持温度 41℃,静置处理 37min;

处理后低温烘干,将含水率控制在 5%;

2、鲜花养护:

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 7cm 散热,中途中途经 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 7cm,使花温处于 29℃之间。待茉莉花开放率达到 84% 时进行筛花,去除杂质和花蕾。

[0027] 3、窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 9cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,11h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 9%,

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.7 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 31℃,中途不通花,7h 后筛花。

[0028] 第三窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比:1:0.9 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 31℃,中途不通花,8h 后筛花。

[0029] 复火、摊晾:进风温度 89℃,烘后进入冷却机冷却,后经自然降温至室温,含水率 5%。

[0030] 茶花拌合:将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0031] 实施例 4:

蒙顶茉莉花茶的加工方法,包括如下步骤:

1、茶坯制备:

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶,标准为独芽或一芽一叶初展,经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶,含水率控制在 9%;

然后配备复合酶溶液:漆酶 0.6g/L,纤维素酶 0.2g/L,维生素 C 0.5g/L;

所述漆酶的酶活为 3000 u/g,纤维素酶的酶活为 2800u/g;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上,保持温度 42℃,静置处理 26min;

处理后低温烘干,将含水率控制在 5%;

2、鲜花养护:

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 8cm 散热,中途中 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 8cm,使花温处于 34℃ 之间。待茉莉花开放率达到 81% 时进行筛花,去除杂质和花蕾。

[0032] 3、窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 10cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,10h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 10%,

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比 1:0.7 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 30℃,中途不通花,8h 后筛花。

[0033] 第三窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比 1:0.9 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 32℃,中途不通花,7h 后筛花。

[0034] 复火、摊晾:进风温度 86℃,烘后进入冷却机冷却,后经自然降温至室温,含水率 5%。

[0035] 茶花拌合:将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0036] 蒙顶茉莉花茶的加工方法,包括如下步骤:

1、茶坯制备:

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶,标准为独芽或一芽一叶初展,经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶,含水率控制在 8%;

然后配备复合酶溶液:漆酶 0.5g/L,纤维素酶 0.2g/L,维生素 C 0.5g/L;

所述漆酶的酶活为 3000 u/g,纤维素酶的酶活为 2800u/g;

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上,保持温度 40℃,静置处理 36min;

处理后低温烘干,将含水率控制在 5%;

2、鲜花养护:

白露时节采摘茉莉鲜花,选择朵大、饱满、洁白之花蕾,进厂后薄摊 9cm 散热,中途中 3 次翻花,翻花后堆厚均控制在 7cm,使花温处于 30℃ 之间。待茉莉花开放率达到 83% 时进行筛花,去除杂质和花蕾。

[0037] 3、窨制:

第一窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花,充分拌和均匀,使堆厚为 8cm,堆温控制在 32℃,中途上下翻动 2 次,12h 后筛花收堆;

复火、摊晾:采用连续式烘干机,进风温度 110℃,烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm,自然降温至 28℃,含水率 9%,

第二窨:在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚,然后配茶花比 1:0.7 的茉莉花,茶花拌和后堆厚 15cm,堆温控制在 32℃,中途不通花,7h 后筛花。

[0038] 第三窖：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后配茶花比：1:0.9 的茉莉花，茶花拌和后堆厚 15cm，堆温控制在 31℃，中途不通花，8h 后筛花。

[0039] 复火、摊晾：进风温度 88℃，烘后进入冷却机冷却，后经自然降温至室温，含水率 5%。

[0040] 茶花拌合：将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0041] 实施例 5：

本发明的生物酶发酵工艺，其在酶的选取，以及时间和温度的控制非常重要，稍有偏差就不能达到效果，对比例仅仅为示范。

[0042] 对比例 1，不进行复合酶预处理：

蒙顶茉莉花茶的加工方法，包括如下步骤：

1、茶坯制备：

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶，标准为独芽或一芽一叶初展，经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶，含水率控制在 5%；

2、鲜花养护：

白露时节采摘茉莉鲜花，选择朵大、饱满、洁白之花蕾，进厂后薄摊 9cm 散热，中途中经 3 次翻花，翻花后堆厚均控制在 7cm，使花温处于 30℃ 之间。待茉莉花开放率达到 83% 时进行筛花，去除杂质和花蕾。

[0043] 3、窖制：

第一窖：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花，充分拌和均匀，使堆厚为 8cm，堆温控制在 32℃，中途上下翻动 2 次，12h 后筛花收堆；

复火、摊晾：采用连续式烘干机，进风温度 110℃，烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm，自然降温至 28℃，含水率 9%，

第二窖：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后配茶花比：1:0.7 的茉莉花，茶花拌和后堆厚 15cm，堆温控制在 32℃，中途不通花，7h 后筛花。

[0044] 第三窖：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后配茶花比：1:0.9 的茉莉花，茶花拌和后堆厚 15cm，堆温控制在 31℃，中途不通花，8h 后筛花。

[0045] 复火、摊晾：进风温度 88℃，烘后进入冷却机冷却，后经自然降温至室温，含水率 5%。

[0046] 茶花拌合：将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0047] 对比例 2，改变复合酶的配比浓度：

蒙顶茉莉花茶的加工方法，包括如下步骤：

1、茶坯制备：

选用以蒙山本地“柳叶种”茶树品种为主的幼嫩芽叶，标准为独芽或一芽一叶初展，经常规工艺制成优质蒙顶石花绿茶，含水率控制在 9%；

然后配备复合酶溶液：漆酶 1.2g/L，纤维素酶 0.2g/L，维生素 C 0.8g/L；

所述漆酶的酶活为 3000 u/g，纤维素酶的酶活为 2800u/g；

将复合酶溶液均匀喷洒于茶坯上，保持温度 41℃，静置处理 65min；

处理后低温烘干，将含水率控制在 5%；

2、鲜花养护：

白露时节采摘茉莉鲜花，选择朵大、饱满、洁白之花蕾，进厂后薄摊 8cm 散热，中途中 3 次翻花，翻花后堆厚均控制在 6cm，使花温处于 33℃ 之间。待茉莉花开放率达到 82% 时进行筛花，去除杂质和花蕾。

[0048] 3、窨制：

第一窨：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后分别配以茶花比 1:0.2:0.8 的白玉兰、茉莉花，充分拌和均匀，使堆厚为 10cm，堆温控制在 32℃，中途上下翻动 2 次，11h 后筛花收堆；

复火、摊晾：采用连续式烘干机，进风温度 110℃，烘后茶坯进冷却机吹风冷却后薄摊 7cm，自然降温至 28℃，含水率 10%，

第二窨：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后配茶花比 1:0.7 的茉莉花，茶花拌和后堆厚 15cm，堆温控制在 31℃，中途不通花，8h 后筛花。

[0049] 第三窨：在洁净的竹垫或白布上铺放一层茶胚，然后配茶花比 1:0.9 的茉莉花，茶花拌和后堆厚 15cm，堆温控制在 30℃，中途不通花，7h 后筛花。

[0050] 复火、摊晾：进风温度 87℃，烘后进入冷却机冷却，后经自然降温至室温，含水率 5%。

[0051] 茶花拌合：将花茶和优质茉莉干花瓣拌合既得。

[0052] 实施例 6：

[0053] 对生产出来的茶叶进行测评，以下品质成分的测定均按照相关标准进行，水浸出物按照 SN/T 0920-2000，茶多酚和儿茶素按照 GB/T 8313-2008，游离氨基酸总量按照 GB/T 8314-2013，茶叶感官审评按照 GB/T 18665-2008 进行评定。结果如表 1 所示：

本发明的蒙顶茉莉花茶制备工艺可以生产出一种全新的蒙顶茉莉花茶，其成茶外形紧卷多毫，叶底嫩绿油润，并且口感独特，内质滋味醇和回甘，香气鲜灵馥郁，具有浓郁的茉莉花香气，并且香味持久，汤色黄绿明亮，兼具观赏与品饮价值。

表 1

	水浸出物 (%)	游离 AA (%)	茶多酚 (%)
实施例 1	40.9	5.88	20.78
实施例 2	40.7	6.00	20.42
实施例 3	41.7	5.98	19.99
实施例 4	41.3	6.25	21.50
实施例 5			
对比例 1	37.52	4.77	26.21
对比例 2	39.51	4.91	26.49

而本发明的生物酶发酵工艺，其在酶的选取，以及时间和温度的控制非常重要，稍有偏差就不能达到效果，如实施例 5 对比比例的结果可以看出，如果不进行复合酶预处理，其茶叶品质降低，而且花香很容易变淡；而两种酶只有在特定的比例下，并且含有一定的维生素 C 才能让香气保持的时间长，保质期长。这也许是这两种酶在特定的比例下具有某种协同作用，使得茶叶吸收茉莉花香的性能大幅增加。

[0054] 以上所述，仅为本发明较佳的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内，根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变，都应涵盖在本发明的保护范围之内。