



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104430996 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410794697. 4

(22) 申请日 2014. 12. 22

(71) 申请人 福建省农业科学院茶叶研究所

地址 355015 福建省宁德市福安市社口镇湖
头洋 1 号

(72) 发明人 陈常颂 王秀萍 陈泉宾

(74) 专利代理机构 福州元创专利商标代理有限
公司 35100

代理人 蔡学俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种茶叶的加工方法,特别涉及一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法,它以乌龙茶新品种(系)——新选 308(“春闰”)的茶树鲜叶为原料,经晒青、做青、杀青、造型、干燥、精制、焙火等工序,制作成特殊风格的乌龙茶新产品——栗香带花香型乌龙茶。其干茶颗粒紧结,色泽乌绿微带白霜,有浓郁的栗香带花香;冲泡后汤色浅橙黄、明亮;香气显,栗香带花香,还微带甜味;茶汤中香气明显,滋味醇爽、回甘;叶底黄绿、亮、匀整;耐冲泡。与清香型乌龙茶相比,兼有栗香、花香复合香气,茶汤适口性好,融有乌龙茶、绿茶的共性。

1. 一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法,其特征在于:将鲜叶经过凋萎、做青、杀青、包揉造型、干燥、精制、焙火工序制作出栗香带花香型乌龙茶。

2. 根据权利要求1所述的一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

(1) 鲜叶采摘:晴天 12:00 至 15:00,采摘春季茶树第一批小至中开面 3~4 叶梢;

(2) 萎凋:鲜叶回加工场后先置于清洁、阴凉处堆放,厚 20~30cm,待阳光较弱时,再移到室外,鲜叶按照 0.5kg/m²薄摊于洁净的布上晒青,历时 30~60min,失水率为 4.5~7.0%,叶色由鲜绿转为暗绿,叶质柔软,闻之清香带花香,晒青结束后及时将茶青移至做青间,摊于水筛上晾青;

(3) 做青:采用空调控制做青间温度在 19~22℃,相对湿度 63~67%,采用竹笼摇青机摇青,转速 23r / min,每次摇青后将青叶均匀摊于水筛上凉青;(4) 杀青:在次日 12:00 前后,采用液化气杀青机杀青,温度 300℃,每锅投叶量 1.5kg,每锅杀青历时 2min;

(5) 包揉造型:按闽南乌龙茶工艺造型方法;

(6) 干燥:采用烘焙机,摊叶厚 1cm,70℃烘温下历时 2.0h 烘至足干,毛茶含水率为 5%~6%;

(7) 精制:拣剔毛茶中的茶梗,去除黄片、粉末;

(8) 焙火:采用烘焙机,摊料厚 2cm,120℃下烘焙 2.5h 后及时下机,置于通风、干燥、洁净的空间迅速冷却至常温,成茶密封并放避光、阴凉、干燥处保存。

3. 根据权利要求1所述的一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法,其特征在于:所述做青具体工艺参数为第一次摇青时间在 17:30,摊叶厚度为 3cm,历时 2min;第二次摇青时间在 19:00,摊叶厚度为 2cm,历时 5min;第三次摇青时间在 21:00,摊叶厚度为 1cm,历时 8min。

一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶的加工方法,特别涉及一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法。

背景技术

[0002] 伴随上世纪 80 年代初掀起的“乌龙茶热”的升温,福建乌龙茶新产品的研发也不懈进取,20 世纪 80 年代至今,基于闽南乌龙茶传统工艺,集成了区域品种、台湾制法、高新技术等,衍生了清香型乌龙茶等新产品。清香型乌龙茶外形圆结紧实,色泽润绿,香气较传统乌龙茶更清香,高雅悦鼻,花香显,滋味醇和鲜爽,因而 2001 年前后在国内外市场异军突起,迅速走俏。然而,近年来茶叶消费市场中铁观音(浓香型和清香型)独领风骚的市场格局已经逐渐改变,红茶、大红袍、黑茶、白茶等茶类的热销分流了铁观音市场,使其有所下滑。在应对产能过剩、政策制约、质量问题以及茶市热点转移等问题的同时,研发新风味、新形态、多元化的新产品更成为提升闽南乌龙茶茶企核心竞争力的重要举措之一。

[0003] 福建传统乌龙茶的初加工工艺流程基本为:鲜叶→萎凋→做青(摇青与晾青相互交替)→杀青→揉捻(包揉造型)→烘干→毛茶,各工艺环环相扣,相互协调。不同品类和工艺的乌龙茶加工工序基本一致,其品质特征的差异主要是由各道工序不同的参数、程度控制等造成的,其中鲜叶是基础,“做青”则被视为乌龙茶加工最关键的工艺。因此,新产品研发的着力点主要集中于采用新品种(系)的鲜叶和改变做青工艺,本发明正是基于这两个重要突破口研制新型乌龙茶产品。

[0004] 新选 308(春闰)系福建省农业科学院茶叶研究所育成的乌龙茶新品种,属灌木型,小叶类,晚生种,其春季茶梢干物质中生化成分丰富,水浸出物达 41.4%,其中约含茶多酚 17.83%、游离氨基酸 4.2%、咖啡碱 3.75%,且产量较高,制乌龙茶、绿茶品质均优,制乌龙茶冲泡后茶汤有特殊花香,滋味醇厚,有甘韵,制绿茶茶汤花香亦显,滋味浓爽,适宜在福建省乌龙茶、绿茶产区推广应用。在做青工艺上,本发明采用轻发酵做青技术及空调等温湿度调控设备,对传统闽南式乌龙茶工艺进行改进,从而制成具有特殊风味的乌龙茶。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法,采用轻发酵做青技术及空调等温湿度调控设备,对传统闽南式乌龙茶工艺进行改进,从而制成具有特殊风味的乌龙茶。

[0006] 为解决上述问题,本发明采取的技术方案如下:

一种栗香带花香型乌龙茶的加工方法,将鲜叶经过凋萎、做青、杀青、包揉造型、干燥、精制、焙火工序制作出栗香带花香型乌龙茶。

[0007] 具体包括以下步骤:

- (1) 鲜叶采摘:晴天 12:00 至 15:00,采摘春季茶树第一批小至中开面 3~4 叶梢;
- (2) 萎凋:鲜叶回加工场后先置于清洁、阴凉处摊放,厚 20~30cm,待阳光较弱时,再移

到室外,鲜叶按照 $0.5\text{kg}/\text{m}^2$ 薄摊于洁净的布上晒青,历时 30~60min,失水率为 4.5~7.0%,叶色由鲜绿转为暗绿,叶质柔软,闻之清香带花香,晒青结束后及时将茶青移至做青间,摊于水筛上晾青;

(3)做青:采用空调控制做青间温度在 19~22℃,相对湿度 63~67%,采用竹笼摇青机摇青,转速 23r / min,每次摇青后将青叶均匀摊于水筛上晾青;具体做青参数如下表所示。

[0008] 表 1 做青工艺参数表

摇青次数	摇青时间	历时 (min)	摇青适度判断	摊叶厚 (cm)
第1次	17:30	2	香气平淡,叶质尚柔软	3
第2次	19:00	5	略带香气,叶质尚硬挺	2
第3次	21:00	8	稍显清香,青叶稍有红边	1

(4)杀青:在次日 12:00 前后,采用液化气杀青机杀青,温度 300℃,每锅投叶量 1.5kg,每锅杀青历时 2min;

(5)包揉造型:按闽南乌龙茶工艺造型方法【参见文献 2:张方舟,张应根,陈林. 闽南乌龙茶的制法 [J]. 中国茶叶,2003 (2):21-22.】;

(6)干燥:采用 6CH-575 烘焙机,摊叶厚 1cm,70℃烘温下历时 2.0h 左右烘至足干,毛茶含水率为 5%~6%;

(7)精制:拣剔毛茶中的茶梗,去除黄片、粉末;

(8)焙火:采用 6CH-575 烘焙机,摊料厚 2cm,120℃下烘焙 2.5h 后及时下机,置于通风、干燥、洁净的空间迅速冷却至常温,成茶密封并放避光、阴凉、干燥处保存。

[0009] 本发明制作的乌龙茶,其干茶颗粒紧结,色泽乌绿微带白霜,有浓郁的栗香带花香;冲泡后汤色浅橙黄、明亮;香气显,栗香带花香,还微带甜味;茶汤中香气明显,滋味醇爽、回甘;叶底黄绿、亮、匀整;耐冲泡。与清香型乌龙茶相比,兼有栗香、花香复合香气,茶汤适口性好,融有乌龙茶、绿茶的共性。

附图说明

[0010] 图 1 为成品干茶的色泽与外形。

[0011] 图 2 为冲泡后的茶汤与叶底。

[0012]

具体实施方式

[0013] 实施例 1

一种栗香带花香型乌龙茶的制作工艺,它以乌龙茶新品种(系)——新选 308(“春闺”)【参见文献 1:陈常颂,钟秋生,林郑和,等. 新选 308 与铁观音乌龙茶香气成分比较分析 [J]. 食品工业科技,2013 (21):97-102,106.】的茶树鲜叶为原料,经晒青、做青、杀青、造型、干燥、精制、焙火等工序制作而成,其特征在于包括以下方法步骤:

(1)鲜叶采摘:晴天 12:00 时,采摘“春闺”春季第一批小至中开面 3 叶梢;

(2)萎凋:鲜叶回加工场后先置于清洁、阴凉处摊放,厚 20cm,待阳光较弱时,再移到室外,薄摊于洁净的布上晒青($0.5\text{kg}/\text{m}^2$),历时 30min,失水率为 4.5%,叶色由鲜绿转为暗绿,叶质柔软,闻之清香带花香。晒青结束后及时将茶青移至做青间,摊于水筛上晾青;

(3)做青:采用空调控制做青间温度在 20℃,相对湿度约 65%。采用竹笼摇青机摇青,转速 23r / min,每次摇青后将青叶均匀摊于水筛上凉青。具体做青参数如下表所示。

[0014] 表 1 做青工艺参数表

摇青次数	摇青时间	历时 (min)	摇青适度判断	摊叶厚 (cm)
第1次	17:30	2	香气平淡, 叶质尚柔软	3
第2次	19:00	5	略带青气, 叶质尚硬挺	2
第3次	21:00	8	稍显清香, 青叶稍有红边	1

(4)杀青:在次日 12:00 前后,采用 6CWS-100 液化汽杀青机杀青,温度 300℃,每锅投叶量 1.5kg,每锅杀青历时 2min;

(5)包揉造型:按闽南乌龙茶工艺造型方法;

(6)干燥:采用 6CH-575 烘焙机,摊叶厚 1cm,70℃烘温下历时 2.0h 左右烘至足干,毛茶含水率为 5%;

(7)精制:拣剔毛茶中的茶梗,去除黄片、粉末;

(8)焙火:采用 6CH-575 烘焙机,摊料厚 2cm,120℃下烘焙 2.5h 后及时下机,置于通风、干燥、洁净的空间迅速冷却至常温,成茶密封并放避光、阴凉、干燥处保存。

[0015] 实施例 2

(1)鲜叶采摘:于晴天 14:00 时,采摘“春围”春季第一批小至中开面 4 叶梢;

(2)萎凋:鲜叶回加工场后先置于清洁、阴凉处摊放,厚 25cm,待阳光较弱时,再移到室外,薄摊于洁净的布上晒青(0.5kg/m²),历时 50min,失水率为 6.0%,叶色由鲜绿转为暗绿,叶质柔软,闻之清香带花香。晒青结束后及时将茶青移至做青间,摊于水筛上凉青;

(3)做青:采用空调控制做青间温度在 21℃,相对湿度 63%。采用竹笼摇青机摇青,转速 23r / min,每次摇青后将青叶均匀摊于水筛上凉青。具体做青参数如下表所示。

[0016] 表 1 做青工艺参数表

摇青次数	摇青时间	历时 (min)	摇青适度判断	摊叶厚 (cm)
第1次	17:30	2	香气平淡, 叶质尚柔软	3
第2次	19:00	5	略带青气, 叶质尚硬挺	2
第3次	21:00	8	稍显清香, 青叶稍有红边	1

(4)杀青:在次日 12:00 前后,采用 6CWS-100 液化汽杀青机杀青,温度 300℃,每锅投叶量 1.5kg,每锅杀青历时 2min;

(5)包揉造型:按闽南乌龙茶工艺造型方法;

(6)干燥:采用 6CH-575 烘焙机,摊叶厚 1cm,70℃烘温下历时 2.0h 烘至足干,毛茶含水率为 6%;

(7)精制:拣剔毛茶中的茶梗,去除黄片、粉末;

(8)焙火:采用 6CH-575 烘焙机,摊料厚 2cm,120℃下烘焙 2.5h 后及时下机,置于通风、干燥、洁净的空间迅速冷却至常温,成茶密封并放避光、阴凉、干燥处保存。

[0017] 实施例 3

(1)鲜叶采摘:晴天 15:00 时,采摘“春围”春季第一批小至中开面 3 叶梢;

(2)萎凋:鲜叶回加工场后先置于清洁、阴凉处摊放,厚 30cm,待阳光较弱时,再移到室外,薄摊于洁净的布上晒青(0.5kg/m²),历时 60min,失水率为 7.0%,叶色由鲜绿转为暗绿,

叶质柔软,闻之清香带花香。晒青结束后及时将茶青移至做青间,摊于水筛上晾青;

(3)做青:采用空调控制做青间温度在 20℃,相对湿度约 67%。采用竹笼摇青机摇青,转速 23r / min,每次摇青后将青叶均匀摊于水筛上晾青。具体做青参数如下表所示。

[0018] 表 1 做青工艺参数表

摇青次数	摇青时间	历时 (min)	摇青适度判断	摊叶厚 (cm)
第1次	17:30	2	香气平淡,叶质尚柔软	3
第2次	19:00	5	略带香气,叶质尚硬挺	2
第3次	21:00	8	稍显清香,青叶稍有红边	1

(4)杀青:在次日 12:00 前后,采用 6CWS-100 液化汽杀青机杀青,温度 300℃,每锅投叶量 1.5kg,每锅杀青历时 2min;

(5)包揉造型:按闽南乌龙茶工艺造型方法;

(6)干燥:采用 6CH-575 烘焙机,摊叶厚 1cm,70℃烘温下历时 2.0h 左右烘至足干,毛茶含水率为 5%;

(7)精制:拣剔毛茶中的茶梗,去除黄片、粉末;

(8)焙火:采用 6CH-575 烘焙机,摊料厚 2cm,120℃下烘焙 2.5h 后及时下机,置于通风、干燥、洁净的空间迅速冷却至常温,成茶密封并放避光、阴凉、干燥处保存。

[0019] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与修饰,皆应属本发明的涵盖范围。

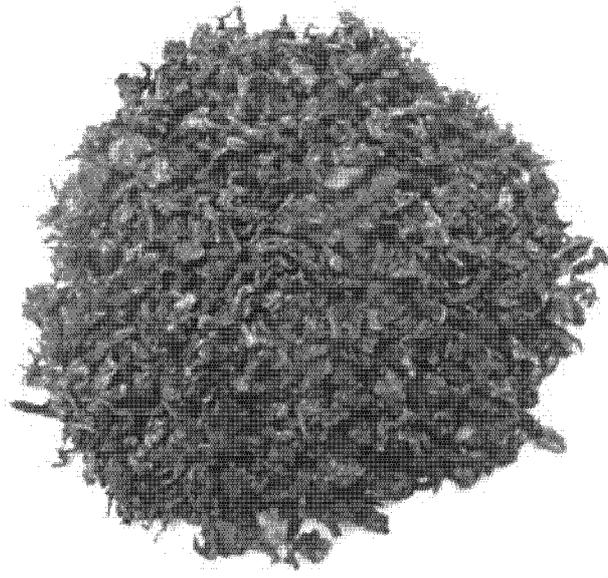


图 1



图 2