



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109105602 A

(43)申请公布日 2019.01.01

(21)申请号 201810994231.7

(22)申请日 2018.08.29

(71)申请人 岳西县碧涛农林有限公司

地址 246600 安徽省安庆市岳西县响肠镇  
金山村花屋组(县循环经济产业集中  
区4号标准化厂房)

(72)发明人 王凌霄 汪碧涛

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 方琦

(51)Int.Cl.

A23F 3/40(2006.01)

A23F 3/06(2006.01)

A23F 3/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种玫瑰花香型红茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种玫瑰花香型红茶的加工方法,通过在零下-20℃下冷冻萎凋后在自然萎凋,明显缩短萎凋时间和发酵时间,使红茶中的茶黄素、茶红素含量增加,增进红茶的滋味和汤色,但是冷冻萎凋红茶的氨基酸、茶多酚含量均较低,对红茶香气的形成有一定的影响,因此,为弥补红茶的香气,利用水蒸气蒸馏玫瑰,蒸发的水蒸汽通入茶叶进行热风萎凋,糅合玫瑰花香气,并且将获得的玫瑰水露喷洒茶叶表面进行发酵,玫瑰水露具有理气、促进血液循环、消除毒素等作用,和红茶的功效相辅相成,具有良好的保健作用,并且富有玫瑰香气,通过本发明提供的加工方法制得的红茶汤色红润,层次丰富、香气宜人,持久耐泡,满足消费者的多样化需求,应用前景广泛。

1. 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,包括具体以下步骤:

(1) 采摘芽叶完整、大小均匀、色泽鲜活的一芽两叶的茶树鲜叶,将鲜叶利用冷风吹干露水,然后置于-20℃温度下冷冻处理1.5-2h,处理结束后取出置于室内自然萎凋;

(2) 取开放度为酒杯状的玫瑰鲜花置于蒸馏罐中,直接通入水蒸气蒸馏,蒸汽温度保持在170-175℃,在常压下将收集到的蒸汽一部分通入步骤(1)中处理的茶叶进行热风萎凋处理,另一部分通入冷凝器中收集玫瑰水露;

(3) 将萎凋结束后的茶叶置于摇青机进行摇青,温度保持在22-25℃,相对湿度保持在70-80%,摇青次数为4-5次,摇青后将茶叶摊放在筛内置于晾青架上静置凉青;

(4) 将摇青后的茶叶置于揉捻机中进行揉捻,揉捻机以50转/分的速度将摇青叶进行揉捻,揉捻时第一次先轻揉30min,第二次加压揉捻10min,减压5min,重复一次后进行第二次揉捻,加压揉捻10min,减压5min,重复进行一次,每次揉捻结束后立即筛分,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

(5) 将揉捻叶松块后置于发酵室内进行发酵,同时将步骤(2)制备的玫瑰水露喷洒在茶叶表面进行辅助发酵,发酵的温度为26-28℃,相对湿度为90%以上,发酵时间为3-4h,当发酵叶成紫红色时,停止发酵;

(6) 将发酵结束后的茶叶置于滚筒中进行热风干燥,滚筒热风温度为95℃,滚筒电机转速为900r/min,风机转速900r/min,第一次循环滚炒6次,第二次循环滚炒5次,滚炒结束后,将炒制的茶叶在90℃下炒至足干;

(7) 将步骤(6)中干燥的茶叶放入提香设备中进行提香处理,先在40-50℃下提香处理40-50min,然后升高温度至80-90℃,在此条件下提香处理20-30min,最后继续升高温度至140-150℃,提香处理10-15min,处理至茶叶含水量为5.0-5.5%,完成后摊凉后密封包装。

2. 根据权利要求1所述的一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,步骤(1)中所述的冷风温度为14-16℃。

3. 根据权利要求1所述的一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,步骤(1)中所述的室内自然萎凋,其中室内的温度为28-30℃,自然萎凋时间为5-6h。

4. 根据权利要求1所述的一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,步骤(2)中所述的热风萎凋处理,其中热风温度为85-90℃。

5. 根据权利要求1所述的一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,步骤(5)中所述的将步骤(2)制备的玫瑰水露喷洒在茶叶表面进行辅助发酵,其中玫瑰水露的添加量为茶叶重量的3-3.5wt%。

6. 根据权利要求1所述的一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,步骤(6)中所述的第一次循环滚炒次数为6,其中第一次滚炒温度分别为160℃、150℃和140℃,时间为22-23min,第二次滚炒温度分别为130℃、120℃和110℃,时间分别为12-13min,15-16min和18-20min。

7. 根据权利要求1所述的一种玫瑰花香型红茶的加工方法,其特征在于,步骤(6)中所述的茶叶炒至足干,其中茶叶的含水量为9-10%。

## 一种玫瑰花香型红茶的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域,尤其涉及一种玫瑰花香型红茶的加工方法。

### 背景技术

[0002] 随着经济与社会的发展,人们对茶叶的需求量日益增加。但是国内市场多以绿茶为主,绿茶中的茶多酚对胃有刺激,不利于长期饮用,而红茶属于发酵茶,经过发酵过程可以将一些茶多酚转为茶叶中的“软黄金”茶黄素,不仅有助于减少对胃的伤害,还能够促进人体消化。红茶是全球消费区域最广、生产量最多的茶类,也是目前世界上消费量最大的一种茶类,占全球茶叶销量的80%左右。我国红茶在国际上的竞争力连年下降,主要原因是我国的红茶在香气、品质方面始终不及印度、斯里兰卡等国的红茶。因此,针对这一情况,有必要提供一种红茶的制作工艺,增加红茶的香气和品质,提高红茶的市场竞争力。

### 发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种玫瑰花香型红茶的加工方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种玫瑰花香型红茶的加工方法,包括具体以下步骤:

(1) 采摘芽叶完整、大小均匀、色泽鲜活的一芽两叶的茶树鲜叶,将鲜叶利用冷风吹干露水,然后置于-20℃温度下冷冻处理1.5-2h,处理结束后取出置于室内自然萎凋;

(2) 取开放度为酒杯状的玫瑰鲜花置于蒸馏罐中,直接通入水蒸气蒸馏,蒸汽温度保持在170-175℃,在常压下将收集到的蒸汽一部分通入步骤(1)中处理的茶叶进行热风萎凋处理,另一部分通入冷凝器中收集玫瑰水露;

(3) 将萎凋结束后的茶叶置于摇青机进行摇青,温度保持在22-25℃,相对湿度保持在70-80%,摇青次数为4-5次,摇青后将茶叶摊放在筛内置于晾青架上静置凉青;

(4) 将摇青后的茶叶置于揉捻机中进行揉捻,揉捻机以50转/分的速度将摇青叶进行揉捻,揉捻时第一次先轻揉30min,第二次加压揉捻10min,减压5min,重复一次后进行第二次揉捻,加压揉捻10min,减压5min,重复进行一次,每次揉捻结束后立即筛分,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

(5) 将揉捻叶松块后置于发酵室内进行发酵,同时将步骤(2)制备的玫瑰水露喷洒在茶叶表面进行辅助发酵,发酵的温度为26-28℃,相对湿度为90%以上,发酵时间为3-4h,当发酵叶成紫红色时,停止发酵;

(6) 将发酵结束后的茶叶置于滚筒中进行热风干燥,滚筒热风温度为95℃,滚筒电机转速为900r/min,风机转速900r/min,第一次循环滚炒6次,第二次循环滚炒5次,滚炒结束后,将炒制的茶叶在90℃下炒至足干;

(7) 将步骤(6)中干燥的茶叶放入提香设备中进行提香处理,先在40-50℃下提香处理40-50min,然后升高温度至80-90℃,在此条件下提香处理20-30min,最后继续升高温度至

140-150℃,提香处理10-15min,处理至茶叶含水量为5.0-5.5%,完成后摊凉后密封包装。

[0005] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,步骤(1)中所述的冷风温度为14-16℃。

[0006] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,步骤(1)中所述的室内自然萎凋,其中室内的温度为28-30℃,自然萎凋时间为5-6h。

[0007] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,步骤(2)中所述的热风萎凋处理,其中热风温度为85-90℃。

[0008] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,步骤(5)中所述的将步骤(2)制备的玫瑰水露喷洒在茶叶表面进行辅助发酵,其中玫瑰水露的添加量为茶叶重量的3-3.5wt%。

[0009] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,步骤(6)中所述的第一次循环滚炒次数为6,其中第一次滚炒温度分别为160℃、150℃和140℃,时间为22-23min,第二次滚炒温度分别为130℃、120℃和110℃,时间分别为12-13min,15-16min和18-20min。

[0010] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,步骤(6)中所述的茶叶炒至足干,其中茶叶的含水量为9-10%。

[0011] 本发明的优点是:本发明利用冷风吹干茶叶上的水珠,然后在零下-20℃下冷冻萎凋后在自然萎凋,明显缩短萎凋时间和发酵时间,使红茶中的茶黄素、茶红素含量增加,增进红茶的滋味和汤色,但是冷冻萎凋红茶的氨基酸、茶多酚含量均较低,对红茶香气的形成有一定的影响,因此,为弥补红茶的香气,利用水蒸气蒸馏玫瑰,蒸发的水蒸汽通入茶叶进行热风萎凋,糅合玫瑰花香,并且将获得的玫瑰水露喷洒茶叶表面进行发酵,玫瑰水露具有理气、促进血液循环、消除毒素等作用,和红茶的功效相辅相成,具有良好的保健作用,并且富有玫瑰香气,通过本发明提供的加工方法制得的红茶汤色红润,层次丰富、香气宜人,持久耐泡,满足消费者的多样化需求,应用前景广泛。

## 具体实施方式

[0012] 一种玫瑰花香型红茶的加工方法,包括具体以下步骤:

(1)采摘芽叶完整、大小均匀、色泽鲜活的一芽两叶的茶树鲜叶,将鲜叶利用14℃冷风吹干露水,然后置于℃温度下冷冻处理1.5h,处理结束后取出置于室内温度为28℃下自然萎凋5h;

(2)取开放度为酒杯状的玫瑰鲜花置于蒸馏罐中,直接通入水蒸气蒸馏,蒸汽温度保持在170℃,在常压下将收集到的蒸汽一部分通入步骤(1)中处理的茶叶在85℃下进行热风萎凋处理,另一部分通入冷凝器中收集玫瑰水露;

(3)将萎凋结束后的茶叶置于摇青机进行摇青,温度保持在22℃,相对湿度保持在70%,摇青次数为4次,摇青后将茶叶摊放在筛内置于晾青架上静置凉青;

(4)将摇青后的茶叶置于揉捻机中进行揉捻,揉捻机以50转/分的速度将摇青叶进行揉捻,揉捻时第一次先轻揉30min,第二次加压揉捻10min,减压5min,重复一次后进行第二次揉捻,加压揉捻10min,减压5min,重复进行一次,每次揉捻结束后立即筛分,当茶叶局部泛红或呈淡黄绿色且茶叶汁外溢不成滴流时立刻终止揉捻;

(5)将揉捻叶松块后置于发酵室内进行发酵,同时将步骤(2)制备的玫瑰水露喷洒在茶叶表面进行辅助发酵,玫瑰水露的添加量为茶叶重量的3wt%,发酵的温度为26℃,相对湿度为90%以上,发酵时间为3h,当发酵叶成紫红色时,停止发酵;

(6) 将发酵结束后的茶叶置于滚筒中进行热风干燥,滚筒热风温度为95℃,滚筒电机转速为900r/min,风机转速900r/min,第一次循环滚炒次数为6,其中第一次滚炒温度分别为160℃、150℃和140℃,时间为22min,第二次滚炒温度分别为130℃、120℃和110℃,时间分别为12min,15min和18min,滚炒结束后,将炒制的茶叶在90℃下炒至足干,使茶叶的含水量为9-10%;

(7) 将步骤(6)中干燥的茶叶放入提香设备中进行提香处理,先在40℃下提香处理40min,然后升高温度至80℃,在此条件下提香处理20min,最后继续升高温度至140℃,提香处理10min,处理至茶叶含水量为5.0%,完成后摊凉后密封包装。