(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104489139 A
(43)申请公布日 2015.04.08

(21)申请号 201310679107.9

(22)申请日 2013.12.14

(71)申请人 融水县水源生态农业有限公司
地址 545321 广西壮族自治区柳州市融水县红水乡芝东村

(72)发明人 李大勇

(74)专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所 45102
代理人 黄有斯

(51)Int.Cl.
A23F 3/06(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，包括以下步骤：a. 采茶：从生长在海拔800米以上的茶树新梢采摘1芽2叶～3叶的鲜叶；b. 萎凋：将鲜叶置于萎凋槽中，通以35℃～38℃热风，至含水量58%～64%；c. 揉捻：将b步骤所得萎凋叶放入揉捻机揉捻成茶条；d. 发酵：将揉捻好的茶条放入发酵室，发酵时间5小时～6小时；e. 烘干：采用烘干机对发酵好的茶条进行烘干，第一次烘干至含水量为25%～30%；第二次烘干至含水量为5%～7%。与现有技术相比，本发明红茶的加工方法，控制萎凋叶的含水量，揉捻时茶条完整，索紧结显金毫，汤色红艳明亮，叶底嫩均成朵；适度发酵，使干茶色泽乌润，滋味醇厚甘爽，香气高甜。

CN 104489139 A

1. 一种红茶的加工方法，其特征在于包括以下步骤：

a. 采茶：从生长在海拔 800 米以上的茶树新梢采摘 1 芽 2 叶～ 3 叶的鲜叶，装入竹制容器；

b. 萎凋：将鲜叶置于萎凋槽中，摊叶厚度为 15 厘米～ 20 厘米，通以 35℃～ 38℃热风，每隔半小时翻叶一次，至含水量 58% ～ 64%；

c. 揉捻：将 b 步骤所得萎凋叶放入揉捻机揉捻成茶条，揉捻室温度在 20℃～ 25℃，揉捻 60 分钟～ 70 分钟；

d. 发酵：将揉捻好的茶条放入发酵室，室温在 25℃～ 28℃，发酵叶湿度在 80% ～ 90%，发酵时间 5 小时～ 6 小时，每隔一小时翻动 1 次；

e. 烘干：采用烘干机对发酵好的茶条进行烘干，温度在 100℃～ 120℃，第一次烘干至含水量为 25% ～ 30%；将茶条摊凉 1 小时～ 1.5 小时，然后进行第二次烘干至含水量为 5% ～ 7%。

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，尤其是一种红茶的加工方法。

背景技术

[0002] 红茶是一种经过发酵制成的茶，在发酵过程中多酚类物质的化学反应使鲜叶中的化学成分变化较大，会产生茶黄素、茶红素等成分，其香气比鲜叶明显增加，形成红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征；其品性温和，味道醇厚，含有多种水溶性维生素，富含微量元素钾，可以帮助胃肠消化、促进食欲，可利尿、消除水肿，并强壮心脏功能，常喝红茶对骨骼强健也有益处。广西融水县红水乡地处海拔约 817 米，生长一种高山茶，鲜叶经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺制成红茶，传统的萎凋方法是将鲜叶直接放到室外阳光下，光照使鲜叶中水分不断蒸发，这种方法容易造成鲜叶萎凋失度，若萎凋程度偏轻，萎凋叶含水量在 65％以上，揉捻时条索断碎，不完整，茶汤滋味青涩欠醇，若萎凋过度，萎凋叶含水量低于 56％，条索不紧，茶末多。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种鲜叶萎凋适度，茶条索紧，色泽乌润的红茶的加工方法。

[0004] 为了解决上述问题，本发明采用的技术方案是：这种红茶的加工方法包括以下步骤：

a. 采茶：从生长在海拔 800 米以上的茶树新梢采摘 1 芽 2 叶～ 3 叶的鲜叶，装入竹制容器；

b. 萎凋：将鲜叶置于萎凋槽中，摊叶厚度为 15 厘米～ 20 厘米，通以 35℃～ 38℃热风，每隔半小时翻叶一次，至含水量 58％～ 64％；

c. 揉捻：将 b 步骤所得萎凋叶放入揉捻机揉捻成茶条，揉捻室温度在 20℃～ 25℃，揉捻 60 分钟～ 70 分钟；

d. 发酵：将揉捻好的茶条放入发酵室，室温在 25℃～ 28℃，发酵叶湿度在 80％～ 90％，发酵时间 5 小时～ 6 小时，每隔一小时翻动 1 次；

e. 烘干：采用烘干机对发酵好的茶条进行烘干，温度在 100℃～ 120℃，第一次烘干至含水量为 25％～ 30％；将茶条摊凉 1 小时～ 1.5 小时，然后进行第二次烘干至含水量为 5％～ 7％。

[0005] 由于采用了上述技术方案，本发明与现有技术相比具有如下有益效果：

1、萎凋时将鲜叶置于萎凋槽中，摊叶厚度为 15 厘米～ 20 厘米，通以 35℃～ 38℃热风，每隔半小时翻叶一次，至含水量 58％～ 64％；控制萎凋叶的含水量，揉捻时茶条完整，索紧结显金毫，汤色红艳明亮，叶底嫩均成朵；

2、将揉捻好的茶条放入发酵室，室温在 25℃～ 28℃，发酵叶湿度在 80％～ 90％，发酵时间 5 小时～ 6 小时，每隔一小时翻动 1 次；适度发酵，使干茶色泽乌润，滋味醇厚甘爽，香气

高甜。

具体实施方式

[0006] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详述：

实施例 1

一种红茶的加工方法，包括以下步骤：

a. 采茶：从生长在海拔 800 米以上的茶树新梢采摘 1 芽 2 叶的鲜叶，装入竹制容器；

b. 萎凋：将鲜叶置于萎凋槽中，摊叶厚度为 15 厘米，通以 35℃热风，每隔半小时翻叶一次，至含水量 58%；

c. 揉捻：将 b 步骤所得萎凋叶放入揉捻机揉捻成茶条，揉捻室温度在 20℃，揉捻 60 分钟；

d. 发酵：将揉捻好的茶条放入发酵室，室温在 25℃，发酵叶湿度在 80%，发酵时间 5 小时，每隔一小时翻动 1 次；

e. 烘干：采用烘干机对发酵好的茶条进行烘干，温度在 100℃，第一次烘干至含水量为 25%；将茶条摊凉 1 小时，然后进行第二次烘干至含水量为 5%。

[0007] 实施例 2

一种红茶的加工方法，包括以下步骤：

a. 采茶：从生长在海拔 800 米以上的茶树新梢采摘 1 芽 3 叶的鲜叶，装入竹制容器；

b. 萎凋：将鲜叶置于萎凋槽中，摊叶厚度为 20 厘米，通以 38℃热风，每隔半小时翻叶一次，至含水量 64%；

c. 揉捻：将 b 步骤所得萎凋叶放入揉捻机揉捻成茶条，揉捻室温度在 25℃，揉捻 70 分钟；

d. 发酵：将揉捻好的茶条放入发酵室，室温在 28℃，发酵叶湿度在 90%，发酵时间 6 小时，每隔一小时翻动 1 次；

e. 烘干：采用烘干机对发酵好的茶条进行烘干，温度在 120℃，第一次烘干至含水量为 30%；将茶条摊凉 1.5 小时，然后进行第二次烘干至含水量为 7%。