



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109418445 A

(43)申请公布日 2019.03.05

(21)申请号 201710775798.0

(22)申请日 2017.08.31

(71)申请人 湄潭永兴山水茗茶叶有限公司

地址 564100 贵州省遵义市湄潭县永兴茶  
场

(72)发明人 樊庆国

(74)专利代理机构 昆明合众智信知识产权事务  
所 53113

代理人 张玺

(51)Int.Cl.

A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种翠芽茶叶的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种翠芽茶叶的制作方法,包括如下步骤:(1)采摘和鲜叶选择;(2)鲜叶摊放;(3)萎凋;(4)滚筒杀青;(5)理条;(6)整形;(7)辉锅;(8)干燥,制成成品茶叶,从培育过程中的园地选择开垦、茶苗选栽、园地管理到加工工程中的从原料采摘选择到最后捡剔入库的一套完整的金山翠芽茶叶制作方法,加工出的茶叶成品外形扁平挺削、色泽翠绿显毫、大小均匀划一,滋味鲜醇,汤色嫩绿明亮,这种精工细作,品质上乘,特色突出的精品茶叶满足了高品质要求的茶叶爱好者的需求。

1. 一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于,包括如下步骤:(1) 采摘和鲜叶选择;(2) 鲜叶摊放;(3) 萎凋;(4) 滚筒杀青;(5) 理条;(6) 整形;(7) 辉锅;(8) 干燥,制成成品茶叶。

2. 根据权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:步骤(1)中,待茶树一芽一叶初展时,选取大小长度一致的标准单芽鲜叶,采摘方式是利用手工单芽弹摘。

3. 根据权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:步骤(2)中,鲜叶采摘后均匀摊放在洁净器具上,掌握其失重率在15%-35%,摊放时间为2-6h,厚度为1-3cm。

4. 根据权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:所述步骤(3)中的萎凋是将鲜叶摊放于萎凋槽上,厚度为3-5cm,时间视有附着水和无附着水而定,有水叶为5-8h,无水叶3-5h,用鼓风机辅助风速。

5. 根据权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:步骤(4)中,杀青时间从进叶口到出口为180s,杀青温度先高后低,进叶口温度达110-140℃时投放步骤(2)摊放后的鲜叶,出叶口温度降至65℃,该杀青设备是用滚筒杀青机进行杀青,转速为57r/min,出口处安有鼓风机吹走杀青叶中的焦糊叶和杂物。

6. 如权利要求1所述的一种金山翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:所述步骤(5)中一次理条选用6CLZ-60型往复理条机,将步骤(3)得到的杀青叶均匀投入每一个槽锅中,每一个槽锅投入量80-120g,同时使用电风扇以50-90次/min的转速往槽锅内吹热风,当理条叶达到2-3成干时,下机摊凉,回软冷却后进行二次理条,当理条叶达5成干时,下机摊凉,回软冷却;两次理条工序中炒干机温度设置为120℃-150℃,转速为120r/min,叶温升至40℃时,加轻棒2min理条,起棒1min后,加重棒1.5min,压扁成形,等待机温降至75℃-80℃,下机将成形的茶梢摊凉后进入干燥。

7. 根据权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:所述步骤(5)中,槽锅温度为80℃时投放步骤(4)得到的理条叶,每槽投入量为120-150g,先慢炒3-4min,每分钟锅体往复次数为40-70次,温度为60-80℃,待芽叶回软,进行降温,温度降至30℃时进行降速加压,将槽锅内往复次数降至每分钟30-35次,加压时先使用轻压棒进行1-2min,再选用重压棒进行压棒1-2min,使芽茶扁平挺削,然后提高槽锅温度至70-80℃,炒至5-6成干下机均匀摊凉,整个整形时间为8-15min。

8. 根据权利要求1所述的一种翠芽叶的制作方法,其特征在于:所述步骤(6)中辉锅温度先低后高,温度为60℃时投放得到的整形叶,最高不超过80℃,每槽投入量110-150g,辉锅时间为8-12min,待芽叶达7成干时,下机均匀摊凉。

9. 根据权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:所述步骤(7)中的干燥是用扁形炒干机炒干;一炒温度50℃-80℃,时间3-5min,二炒温度30℃-50℃,时间2-3min,三炒温度180℃-200℃,时间1-1.5min,每投入步骤(7)中得到的芽叶0.5kg,边烘边翻,中途芽叶达7-8成干时下机摊凉,待芽叶回软后再上机烘干,待茶叶干燥后,提高温度到90℃,持续2-3min并闻有清香时下机摊凉。

10. 如权利要求1所述的一种翠芽茶叶的制作方法,其特征在于:所述采摘鲜叶来源的茶树的茶苗应栽种速度控制在第一天起苗,第一天或第二天移栽结束,茶苗移栽前清洗茶根上粘附的客土,分枝后将根系沾上本地黄泥浆土,移栽完成待茶苗根系在土中舒展开来,再覆土踩实,及时打顶修剪,修剪茶苗高度离地面10-15cm,保留2张以上叶片,修剪完成后及时浇足水分,使根部土壤完全湿润,再一次培土后,铺上稻草或铺上地薄膜覆盖。

## 一种翠芽茶叶的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶的制作方法,具体涉及一种翠芽茶叶的制作方法。

### 背景技术

[0002] 随着国内人民生活水平的日益提高,对茶叶的质量提出了独特和新颖的要求。在市场竞争日趋激烈的形势下,茶叶生产经营者只有走求精、求新、求特的道路,才能赢得市场生存与发展机会,但目前市面上该品种茶叶由于培育和加工方法的各种缺陷和不足从而导致其存在良莠不齐,产值较低等问题。

### 发明内容

[0003] 发明目的:为了解决现有技术中存在的问题,本发明提出了一种翠芽茶叶的制作方法,制作出精工细作,品质上乘,特色突出的精品茶叶来满足高品质消费者的需求。

[0004] 技术方案:一种翠芽茶叶的制作方法,包括如下步骤:(1)采摘和鲜叶选择;(2)鲜叶摊放;(3)萎凋;(4)滚筒杀青;(5)理条;(6)整形;(7)辉锅;(8)干燥,制成成品茶叶。

[0005] 具体地,步骤(1)中,待茶树一芽一叶初展时,选取大小长度一致的标准单芽鲜叶,采摘方式是利用手工单芽弹摘。

[0006] 具体地,步骤(2)中,鲜叶采摘后均匀摊放在洁净器具上,掌握其失重率在15%-35%,摊放时间为2-6h,厚度为1-3cm。

[0007] 具体地,所述步骤(3)中的萎凋是将鲜叶摊放于萎凋槽上,厚度为3-5cm,时间视有附着水和无附着水而定,有水叶为5-8h,无水叶3-5h,用鼓风机辅助风速。

[0008] 具体地,步骤(4)中,杀青时间从进叶口到出口为180s,杀青温度先高后低,进叶口温度达110-140℃时投放步骤(2)摊放后的鲜叶,出叶口温度降至65℃,该杀青设备是用滚筒杀青机进行杀青,转速为57r/min,出口处安有鼓风机吹走杀青叶中的焦糊叶和杂物。

[0009] 具体地,所述步骤(5)中一次理条选用6CLZ-60型往复理条机,将步骤(3)得到的杀青叶均匀投入每一个槽锅中,每一个槽锅投入量80-120g,同时使用电风扇以50-90次/min的转速往槽锅内吹热风,当理条叶达到2-3成干时,下机摊凉,回软冷却后进行二次理条,当理条叶达5成干时,下机摊凉,回软冷却;两次理条工序中炒干机温度设置为120℃-150℃,转速为120r/min,叶温升至40℃时,加轻棒2min理条,起棒1min后,加重棒1.5min,压扁成形,等待机温降至75℃-80℃,下机将成形的茶梢摊凉后进入干燥。

[0010] 具体地,所述步骤(5)中,槽锅温度为80℃时投放步骤(4)得到的理条叶,每槽锅投入量为120-150g,先慢炒3-4min,每分钟槽锅体往复次数为40-70次,温度为60-80℃,待芽叶回软,进行降温,温度降至30℃时进行降速加压,将槽锅内往复次数降至每分钟30-35次,加压时先使用轻压棒进行1-2min,再选用重压棒进行压棒1-2min,使芽茶扁平挺削,然后提高槽锅温度至70-80℃,炒至5-6成干下机均匀摊凉,整个整形时间为8-15min。

[0011] 具体地,所述步骤(7)中辉锅温度先低后高,温度为60℃时投放得到的整形叶,最高不超过80℃,每槽投入量110-150g,辉锅时间为8-12min,待芽叶达7成干时,下机均匀摊

凉。

[0012] 具体地,所述步骤(8)中的干燥是用扁形炒干机炒干;一炒温度50℃-80℃,时间3-5min,二炒温度30℃-50℃,时间2-3min,三炒温度180℃-200℃,时间1-1.5min,每投入步骤(7)中得到的芽叶0.5kg,边烘边翻,中途芽叶达7-8成干时下机摊凉,待芽叶回软后再上机烘干,待茶叶干燥后,提高温度到90℃,持续2-3min并闻有清香时下机摊凉。

[0013] 具体地,所述采摘鲜叶来源的茶树的茶苗应栽种速度控制在第一天起苗,第一天或第二天移栽结束,茶苗移栽前清洗茶根上粘附的客土,分枝后将根系沾上本地黄泥浆土,移栽完成待茶苗根系在土中舒展开来,再覆土踩实,及时打顶修剪,修剪茶苗高度离地面10-15cm,保留2张以上叶片,修剪完成后及时浇足水分,使根部土壤完全湿润,再一次培土后,铺上稻草或铺上地薄膜覆盖。

[0014] 有益效果:本发明的优点在于:明确的提出了从培育过程中的园地选择、开垦、茶苗选栽、园地管理到加工工程中的从原料采摘选择到最后捡剔入库的一套完整的翠芽茶叶制作方法,加工出的茶叶外形扁平挺削、色泽翠绿显毫、大小均匀划一,滋味鲜醇,汤色嫩绿明亮,这种精工细作,品质上乘,特色突出的精品茶叶满足了高品质要求的茶叶爱好者的需求。

## 具体实施方式

[0015] 结合具体实施方式,进一步阐明本发明。

[0016] 实施例1:

[0017] 一种翠芽茶叶的制作方法,包括如下步骤:

[0018] (1) 原地选择:选择气候条件适宜、微酸性的黄土,且土层深厚、小于45°坡度的山坡、地下水位低的丘陵山坡作为建园基地。

[0019] (2) 园地开垦:对于步骤(1)中选择的园地,将地面清理干净,适当修破整形,保持种植原状土不受扰动;采用深耕作业,挖掘翻土深度为100cm,深耕时间为秋天,通过深耕翻土,改良土壤结构,促进微生物活动,种植方式采用单行或双行条栽,行距125m,开挖宽50cm,深50cm的种植沟,种植沟底层铺干燥稻草1000kg,稻草上回填25cm泥土,再施入1000kg有机肥,有机肥上放置20cm的杂草,覆土拌匀填平,开沟及土壤改造时间于栽苗前1个月完成。

[0020] (3) 插苗:采摘鲜叶来源的茶树的茶苗应栽种速度控制在第一天起苗,第一天或第二天移栽结束,茶苗移栽前清洗茶根上粘附的客土,分枝后将根系沾上本地黄泥浆土,移栽完成待茶苗根系在土中舒展开来,再覆土踩实,及时打顶修剪,修剪茶苗高度离地面10cm,保留2张以上叶片,修剪完成后及时浇足水分,使根部土壤完全湿润,再一次培土后,铺上稻草或铺上地薄膜覆盖。

[0021] (4) 茶园管理:勤除杂草、施肥、灌溉、补缺、修剪以及防害。

[0022] (5) 采摘和鲜叶选择:待茶树一芽一叶初展时,选取大小长度一致的标准单芽鲜叶,采摘方式是利用手工单芽弹摘。

[0023] (6) 鲜叶摊放:鲜叶采摘后均匀摊放在洁净器具上,掌握其失重率在15%-35%,摊放时间为2h,厚度为1cm。

[0024] (7) 萎凋:是将鲜叶摊放于萎凋槽上,厚度为3cm,时间视有附着水和无附着水而

定,有水叶为5h,无水叶3h,用鼓风机辅助风速。

[0025] (8) 滚筒杀青:杀青时间从进叶口到出口为180s,杀青温度先高后低,进叶口温度达110℃时投放步骤(2)摊放后的鲜叶,出叶口温度降至65℃,该杀青设备是用滚筒杀青机进行杀青,转速为57r/min,出口处安有鼓风机吹走杀青叶中的焦糊叶和杂物。

[0026] (9) 理条:一次理条选用6CLZ-60型往复理条机,将得到的杀青叶均匀投入每一个槽锅中,每一个槽锅投入量80g,同时使用电风扇以50次/min的转速往槽锅内吹热风,当理条叶达到2成干时,下机摊凉,回软冷却后进行二次理条,当理条叶达5成干时,下机摊凉,回软冷却;两次理条工序中炒干机温度设置为120℃,转速120r/min,叶温升至40℃时,加轻棒2min理条,起棒1min后,加重棒1.5min,压扁成形,等待机温降至75℃,下机将成形的茶梢摊凉后进入干燥。

[0027] (10) 整形:槽锅温度为80℃时投放步骤(4)得到的理条叶,每槽锅投入量为120g,先慢炒3min,每分钟槽锅体往复次数为40次,温度为60℃,待芽叶回软,进行降温,温度降至30℃时进行降速加压,将槽锅内往复次数降至每分钟30次,加压时先使用轻压棒进行1min,再选用重压棒进行压棒1min,使芽茶扁平挺削,然后提高槽锅温度至70℃,炒至5成干下机均匀摊凉,整个整形时间为8min

[0028] (11) 辉锅:辉锅温度先低后高,温度为60℃时投放得到的整形叶,最高不超过80℃,每槽投入量110g,辉锅时间为8min,待芽叶达7成干时,下机均匀摊凉。

[0029] (12) 干燥:用扁形炒干机炒干;一炒温度50℃,时间3min,二炒温度30℃,时间2min,三炒温度180℃,时间1min,每投入步骤(7)中得到的芽叶0.5kg,边烘边翻,中途芽叶达7成干时下机摊凉,待芽叶回软后再上机烘干,待茶叶干燥后,提高温度到90℃,持续2min并闻有清香时下机摊凉。

[0030] (13) 包装:成品密封包装。

[0031] 实施例2:

[0032] 一种翠芽茶叶的制作方法,包括如下步骤:

[0033] (1) 原地选择:选择气候条件适宜、微酸性的黄土,且土层深厚、小于45°坡度的山坡、地下水位低的丘陵山坡作为建园基地。

[0034] (2) 园地开垦:对于步骤(1)中选择的园地,将地面清理干净,适当修破整形,保持种植原状土不受扰动;采用深耕作业,挖掘翻土深度为100cm,深耕时间为秋天,通过深耕翻土,改良土壤结构,促进微生物活动,种植方式采用单行或双行条栽,行距125m,开挖宽50cm,深50cm的种植沟,种植沟底层铺干燥稻草1000kg,稻草上回填25cm泥土,再施入1000kg有机肥,有机肥上放置20cm的杂草,覆土拌匀填平,开沟及土壤改造时间于栽苗前1个月完成。

[0035] (3) 插苗:采摘鲜叶来源的茶树的茶苗应栽种速度控制在第一天起苗,第一天或第二天移栽结束,茶苗移栽前清洗茶根上粘附的客土,分枝后将根系沾上本地黄泥浆土,移栽完成待茶苗根系在土中舒展开来,再覆土踩实,及时打顶修剪,修剪茶苗高度离地面15cm,保留2张以上叶片,修剪完成后及时浇足水分,使根部土壤完全湿润,再一次培土后,铺上稻草或铺上地薄膜覆盖。

[0036] (4) 茶园管理:勤除杂草、施肥、灌溉、补缺、修剪以及防害。

[0037] (5) 采摘和鲜叶选择:待茶树一芽一叶初展时,选取大小长度一致的标准单芽鲜

叶,采摘方式是利用手工单芽弹摘。

[0038] (6) 鲜叶摊放:鲜叶采摘后均匀摊放在洁净器具上,掌握其失重率在 15%-35%,摊放时间为6h,厚度为3cm。

[0039] (7) 萎凋:是将鲜叶摊放于萎凋槽上,厚度为5cm,时间视有附着水和无附着水而定,有水叶为8h,无水叶5h,用鼓风机辅助风速。

[0040] (8) 滚筒杀青:杀青时间从进叶口到出口为180s,杀青温度先高后低,进叶口温度达140℃时投放步骤(2)摊放后的鲜叶,出叶口温度降至65℃,该杀青设备是用滚筒杀青机进行杀青,转速为57r/min,出口处安有鼓风机吹走杀青叶中的焦糊叶和杂物。

[0041] (9) 理条:一次理条选用6CLZ-60型往复理条机,将得到的杀青叶均匀投入每一个槽锅中,每一个槽锅投入量120g,同时使用电风扇以90次/min的转速往槽锅内吹热风,当理条叶达到2-3成干时,下机摊凉,回软冷却后进行二次理条,当理条叶达5成干时,下机摊凉,回软冷却;两次理条工序中炒干机温度设置为150℃,转速为120r/min,叶温升至40℃时,加轻棒2min理条,起棒1min后,加重棒1.5min,压扁成形,等待机温降至80℃,下机将成形的茶梢摊凉后进入干燥。

[0042] (10) 整形:槽锅温度为80℃时投放步骤(4)得到的理条叶,每槽锅投入量为150g,先慢炒4min,每分钟槽锅体往复次数为70次,温度为80℃,待芽叶回软,进行降温,温度降至30℃时进行降速加压,将槽锅内往复次数降至每分钟35次,加压时先使用轻压棒进行2min,再选用重压棒进行压棒2min,使芽茶扁平挺削,然后提高槽锅温度至80℃,炒至6成干下机均匀摊凉,整个整形时间为15min

[0043] (11) 辉锅:辉锅温度先低后高,温度为60℃时投放得到的整形叶,最高不超过80℃,每槽投入量110-150g,辉锅时间为12min,待芽叶达7成干时,下机均匀摊凉。

[0044] (12) 干燥:用扁形炒干机炒干;一炒温度80℃,时间5min,二炒温度50℃,时间3min,三炒温度200℃,时间1.5min,每投入步骤(7)中得到的芽叶0.5kg,边烘边翻,中途芽叶达8成干时下机摊凉,待芽叶回软后再上机烘干,待茶叶干燥后,提高温度到90℃,持续3min并闻有清香时下机摊凉。

[0045] (13) 包装:成品密封包装。

[0046] 实施例3

[0047] 一种翠芽茶叶的制作方法,包括如下步骤:

[0048] (1) 原地选择:选择气候条件适宜、微酸性的黄土,且土层深厚、小于45°坡度的山坡、地下水位低的丘陵山坡作为建园基地。

[0049] (2) 园地开垦:对于步骤(1)中选择的园地,将地面清理干净,适当修破整形,保持种植原状土不受扰动;采用深耕作业,挖掘翻土深度为100cm,深耕时间为秋天,通过深耕翻土,改良土壤结构,促进微生物活动,种植方式采用单行或双行条栽,行距125m,开挖宽50cm,深50cm的种植沟,种植沟底层铺干燥稻草1000kg,稻草上回填25cm泥土,再施入1000kg有机肥,有机肥上放置20cm的杂草,覆土拌匀填平,开沟及土壤改造时间于栽苗前1个月完成。

[0050] (3) 插苗:采摘鲜叶来源的茶树的茶苗应栽种速度控制在第一天起苗,第一天或第二天移栽结束,茶苗移栽前清洗茶根上粘附的客土,分枝后将根系沾上本地黄泥浆土,移栽完成待茶苗根系在土中舒展开来,再覆土踩实,及时打顶修剪,修剪茶苗高度离地面

12cm,保留2张以上叶片,修剪完成后及时浇足水分,使根部土壤完全湿润,再一次培土后,铺上稻草或铺上地薄膜覆盖。

[0051] (4) 茶园管理:勤除杂草、施肥、灌溉、补缺、修剪以及防害。

[0052] (5) 采摘和鲜叶选择:待茶树一芽一叶初展时,选取大小长度一致的标准单芽鲜叶,采摘方式是利用手工单芽弹摘。

[0053] (6) 鲜叶摊放:鲜叶采摘后均匀摊放在洁净器具上,掌握其失重率在27%,摊放时间为4h,厚度为2cm。

[0054] (7) 萎凋:是将鲜叶摊放于萎凋槽上,厚度为4cm,时间视有附着水和无附着水而定,有水叶为6.5h,无水叶4h,用鼓风机辅助风速。

[0055] (8) 滚筒杀青:杀青时间从进叶口到出口为180s,杀青温度先高后低,进叶口温度达125℃时投放步骤(2)摊放后的鲜叶,出叶口温度降至65℃,该杀青设备是用滚筒杀青机进行杀青,转速为57r/min,出口处安有鼓风机吹走杀青叶中的焦糊叶和杂物。

[0056] (9) 理条:一次理条选用6CLZ-60型往复理条机,将得到的杀青叶均匀投入每一个槽锅中,每一个槽锅投入量100g,同时使用电风扇以70次/min的转速往槽锅内吹热风,当理条叶达到2成干时,下机摊凉,回软冷却后进行二次理条,当理条叶达5成干时,下机摊凉,回软冷却;两次理条工序中炒干机温度设置为125℃,转速为120r/min,叶温升至40℃时,加轻棒2min理条,起棒1min后,加重棒1.5min,压扁成形,等待机温降至77℃,下机将成形的茶梢摊凉后进入干燥。

[0057] (10) 整形:槽锅温度为80℃时投放步骤(4)得到的理条叶,每槽锅投入量为130g,先慢炒3min,每分钟槽锅体往复次数为50次,温度为70℃,待芽叶回软,进行降温,温度降至30℃时进行降速加压,将槽锅内往复次数降至每分钟32次,加压时先使用轻压棒进行1min,再选用重压棒进行压棒1min,使芽茶扁平挺削,然后提高槽锅温度至75℃,炒至5成干下机均匀摊凉,整个整形时间为9min

[0058] (11) 辉锅:辉锅温度先低后高,温度为60℃时投放得到的整形叶,最高不超过80℃,每槽投入量125g,辉锅时间为10min,待芽叶达7成干时,下机均匀摊凉。

[0059] (12) 干燥:用扁形炒干机炒干;一炒温度60℃,时间4min,二炒温度40℃,时间2min,三炒温度150℃,时间1min,每投入步骤(7)中得到的芽叶0.5kg,边烘边翻,中途芽叶达7成干时下机摊凉,待芽叶回软后再上机烘干,待茶叶干燥后,提高温度到90℃,持续3min并闻有清香时下机摊凉。

[0060] (13) 包装:成品密封包装。