



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103262916 A

(43) 申请公布日 2013.08.28

(21) 申请号 201310187537.9

(22) 申请日 2013.05.18

(71) 申请人 安顺增云茶业有限责任公司

地址 561011 贵州省安顺市西秀区茶城 9 栋
3 号铺

(72) 发明人 桂增云

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限
公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种毛峰茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种毛峰茶的加工方法,包括如下步骤:将萎凋叶进行摇青第一次摇青 2~3 分钟,凉青 4 小时,第二次摇青 3~5 分钟,凉青 5 小时,第三次摇青 0~20 分钟,凉青 0-10 小时;当摇青叶叶缘呈现朱砂红、叶面青色或黄绿、叶脉透明、叶缘背卷呈汤匙状,外观挺硬,嫩叶手模柔软如调,散发出浓郁的桂花香或兰花香时即可;摇青后立即转入杀青,杀青机温度在 120~130℃ 开始投叶,当叶温达到 80℃ 时,叶色转暗,叶质柔软,富有黏性,青草气消失,茶香显露,杀青结束;开始揉捻,揉捻结束后停机出茶,解散团块,出烘茶叶 5~6 成干,呈绿色,柔软而不成团即达到要求;做形、提香,提香后箬摊于簸箕内冷凉,拣剔包装产品。本发明所得产品汤色色清、清香,滋味甘醇,外形美观。

1. 一种毛峰茶的加工方法,包括如下步骤:

(1)摇青:将萎凋叶进行摇青第一次摇青2~3分钟,凉青4小时,第二次摇青3~5分钟,凉青5小时,第三次摇青0~20分钟,凉青0-10小时;当摇青叶叶缘呈现朱砂红、叶面青色或黄绿、叶脉透明、叶缘背卷呈汤匙状,外观挺硬,嫩叶手模柔软如调,散发出浓郁的桂花香或兰花香时即可;

(2)杀青:摇青后立即转入杀青,杀青机温度在120~130℃开始投叶,当叶温达到80℃时,叶色转暗,叶质柔软,富有黏性,青草气消失,茶香显露,杀青结束;后按常规方法开始揉捻,揉捻结束后停机出茶,解散团块,使用微型烘干机待烘干机温度达到110℃时,将揉捻叶均匀撒在烘干网上,经过3层烘干网一次干燥,时间约5分钟,出烘茶叶5~6成干,呈绿色,柔软而不成团即达到要求;

(3)做形、提香,提香后簿摊于簸箕内冷凉,拣剔包装产品。

2. 如权利要求1所述的一种毛峰茶的加工方法,其中:萎凋叶是将鲜叶置于网筛上、下面用鼓风机压送35~38℃的热风,萎凋过程中翻叶1~2次,达到叶层疏松透气,萎凋均匀,萎凋适度后,萎凋叶下机前鼓冷自然风2~5小时,萎凋时间为8~10小时,萎凋失水后萎凋叶含水量保持在58%~64%。

3. 如权利要求1或2所述的一种毛峰茶的加工方法,其中:做形采用曲毫机做型提毫或手工做型,手工做型,烘焙机温度控制在150~170℃之间,使茶汁渗出少,保持色泽绿润、干茶碎片少。

4. 如权利要求3所述的一种毛峰茶的加工方法,其中:提香是将做形结束后茶叶采用提香机温度设置在125℃,时间12分钟进行提香。

一种毛峰茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域,具体是一种毛峰茶的加工方法。

[0002]

背景技术

[0003] 现有毛峰茶的制作过程为采摘鲜叶,先在摊青房摊青,摊青后叶含水量在 70% 左右开始杀青,采用滚筒杀青机杀透杀匀,杀青叶含水量在 55% ~ 60% 时杀青结束,杀青叶出筒后及时均匀摊凉,冷却后开始使用揉捻机揉捻,揉捻适度后停机出茶解散团块,即刻上烘,烘干机干燥,烘干程度至茶叶以呈绿色,柔软而不成团块而适度,时间 5 分钟,然后做形,手工做型提毫最后进入提香机提香即得。由此可见,现有方法加工得到的毛峰茶产品品质存在香气不足等缺点,主要体现在多酚类化合物,芳香油,氨基酸相互转化的芳香物质及一些糖类较少,如苯甲酸、乙烯酯、苯丙醇,芳樟醇、苯乙酮,这些醇类是构成茶叶香气的主要物质,达不到醇厚的特点。糖类也叫碳水化合物,是滋味物质,具有甜醇味,包括纤维素、半纤维素、淀粉和果胶物质等,增加茶叶甘醇滋味。

[0004]

发明内容

[0005] 本发明的目的在于克服上述缺点而提供一种汤色色清、清香,滋味甘醇,外形美观的毛峰茶的加工方法。

[0006] 本发明一种毛峰茶的加工方法,包括如下步骤:

(1) 摇青:将萎凋叶进行摇青第一次摇青 2 ~ 3 分钟,凉青 4 小时,第二次摇青 3 ~ 5 分钟,凉青 5 小时,第三次摇青 0 ~ 20 分钟,凉青 0-10 小时;当摇青叶叶缘呈现朱砂红、叶面青色或黄绿、叶脉透明、叶缘背卷呈汤匙状,外观挺硬,嫩叶手模柔软如调,散发出浓郁的桂花香或兰花香时即可;

(2) 杀青:摇青后立即转入杀青,杀青机温度在 120 ~ 130℃ 开始投叶,当叶温达到 80℃ 时,叶色转暗,叶质柔软,富有黏性,青草气消失,茶香显露,杀青结束;后按常规方法开始揉捻,揉捻结束后停机出茶,解散团块,使用微型烘干机待烘干机温度达到 110℃ 时,将揉捻叶均匀撒在烘干网上,经过 3 层烘干网一次干燥,时间约 5 分钟,出烘茶叶 5 ~ 6 成干,呈绿色,柔软而不成团即达到要求;

(3) 做形、提香,提香后箬摊于簸箕内冷凉,拣剔包装产品。

[0007] 上述的一种毛峰茶的加工方法,其中:萎凋叶是将鲜叶置于网筛上、下面用鼓风机压送 35 ~ 38℃ 的热风,萎凋过程中翻叶 1 ~ 2 次,达到叶层疏松透气,萎凋均匀,萎凋适度后,萎凋叶下机前鼓冷自然风 2 ~ 5 小时,萎凋时间为 8 ~ 10 小时,萎凋失水后萎凋叶含水量保持在 58% ~ 64%。

[0008] 上述的一种毛峰茶的加工方法,其中:做形采用曲毫机做型提毫或手工做型,手工做型,烘焙机温度控制在 150 ~ 170℃ 之间,使茶汁渗出少,保持色泽绿润、干茶碎片少;

上述的一种毛峰茶的加工方法,其中:提香是将做形结束后茶叶采用提香机温度设置在 125℃,时间 12 分钟进行提香。

[0009] 本发明与现有技术相比,具有明显的有益效果,从以上技术方案可知:本发明采用先摇青,其作用是使水分传输,由于摇青青叶经搬动、并筛、抖动等,促进梗脉里的水分往叶肉细胞输送,使原来青叶的萎软状态消失,转现复苏现象,叶片呈现鲜鲜叶的状态。摇青作为茶梢体内外水分传输和扩散的外源驱动力,通过摇青第二叶与梗的水势达到一个动平衡高点,进入晾青由于梗,叶失水速率不一,叶失水降低水势,牵动梗水分流向叶片、到晾青结束时梗、叶间水势处于动平衡低点,下一次的摇青破坏前一个水分动平衡产生新的水分动平衡、摇青和晾青的多次交替过程,茶梢在失水状态下,其体内水分进行多次的调整,水分不断形成动态平衡,这一动态平衡使水作为溶媒和深剂,牵动一系列叶内反应。色清、清香,滋味甘醇,外形美观水分参与各种生理过程和生化反应,引起叶水势变化的内在原因主要是膨压和细胞液浓度的变化、生化反应中的吸水反应和放水反应不时地改变水分浓度,多酚类物质的氧化还原,抗坏血酸氧化反应,一些香气物质(异戊烯醇反~2~烯醇、异戊萜烯、茉莉酮等)的形成。摇青促进香气的分解与释放,形成毛峰茶独特的香味成分。再通过晾青或揉捻,促进内含物的自动氧化与转化,使叶内可溶物质增加,这是本发明新品质毛峰茶滋味浓厚或醇厚的物质基础。摇青可使毛峰茶香气成分显著增加,如乙酸~顺.3~乙酯、苯甲酸??~3~己烯酯、顺茉莉酮、苯乙晴、橙花叔醇、茉莉内脂、异丁子香酚、苯乙酸和吲哚明显增加。可见摇青工艺转变了毛峰茶的内在品质,提高了茶叶香、醇、甜物质,产品具有香、醇、甜的特点。

[0010] 杀青是利用高温破坏酶的活性,固定摇青形成的品质,抑制多酚类化食物的酶性氧化,进一步散发青气,增进茶香,蒸发水分,使叶质变软,便于揉捻固定摇青香味,杀青能使低沸点的具青草气的物质挥发,在水热的作用下,摇青叶内含物发生一系列复杂的变化,如叶绿素的进一步破坏,叶子的青叶醛,青叶醇及正乙醇等低沸点青气大量挥发,高沸点的芳香物质逐渐显现,增进茶香等。香气固定并进一步熟化与纯化,使毛峰茶的香气优雅清纯,通过杀青,促使摇青叶在短时间内散发水分,叶质变柔软,有可塑性为揉捻造型奠定基础。符合杀青程度的叶子具有悦鼻的,类似成熟水果的香味,这种香气的形成,必须要有摇青的过程中已形成的香气为基础,同时也必须要有高温杀青的条件,如果杀高温度低、杀青不足,叶内水分不易蒸发,青气不能得到挥发,制成的茶叶内质汤暗法、味苦涩、青气重、香气不高,但火温过高也不利,如温度过高会产生焦味。杀青温度在 120~130℃开始投叶,当叶温达到 80℃时即可,此时能有效地抑制酶的活性。因而本发明制得的成品具有色清、清香,滋味甘醇,外形美观的特点。

[0011] 本发明的具体实施方式由以下实施例详细给出。

[0012]

具体实施方式

[0013] 下面结合实例对本发明进行详细描述,进一步解释和说明本发明的技术方案特点。

[0014] 实施例 1:

一种毛峰茶的加工方法,包括如下步骤:

(1) 萎凋:将鲜叶置于网筛上、下面用鼓风机压送 38℃的热风(温度太高,容易使芽叶焦枯,最高不超过 38℃,时间过久,还会引起红变,萎凋不匀),萎凋过程中应注意翻叶 1~2 次,达到叶层疏松透气,萎凋均匀,萎凋适度后,萎凋叶下机前鼓冷自然风 2 小时(使叶的水分适量蒸发、促进酶的活性和叶内成分的化学变化,散发青草气为摇青创造必要条件,对毛峰茶品质形成有重要的作用),萎凋时间为 8 小时,萎凋失水后萎凋叶含水量保持在 58%;

(2) 摇青:将萎凋叶进行摇青,第一次摇青 2 分钟,凉青 4 小时,第二次摇青 5 分钟,凉青 5 小时,第三次摇青 8 分钟,凉青 10 小时;当摇青叶叶缘呈现朱砂红、叶面青色或黄绿、叶脉透明、叶缘背卷呈汤匙状,外观挺硬,嫩叶手模柔软如调,散发出浓郁的桂花香或兰花香时即可(如摇青不足,汤味涩口,苦而不甘,摇青过度,香气低沉,叶低死红不活,外形色枯);

(3) 杀青:摇青后立即转入杀青,杀青机温度在 120~130℃开始投叶,当叶温达到 80℃时,叶色转暗,叶质柔软,富有黏性,青草气消失,茶香显露,杀青结束;然后按常规方法开始揉捻,揉捻结束后停机出茶,解散团块,使用微型烘干机待烘干机温度达到 110℃时,将揉捻叶均匀撒在烘干网上,经过 3 层烘干网一次干燥,时间约 5 分钟,出烘茶叶 5~6 成干,呈绿色,柔软而不成团即达到要求;

(4) 做形:(毛峰茶的外形主要在摇青、杀青后完成,主要有 3 类,即条形、卷曲形、珠圆形,在造型过程中,制品即转入非酶性氧化过程色、香、味化学成分在此条件下进一步形成)采用曲毫机做型提毫做型,使茶汁渗出少,色泽不变暗、变黑,保持色泽绿润、干茶碎片少;

(5) 做形结束后茶叶进行提香,采用提香机温度设置在 125℃,时间 12 分钟,提香后簿摊于簸箕内冷凉,拣剔包装产品。

[0015]

实施例 2:

一种毛峰茶的加工方法,包括如下步骤:

(1) 萎凋:将鲜叶置于网筛上、下面用鼓风机压送 35℃的热风,萎凋过程中应注意翻叶 1~2 次,达到叶层疏松透气,萎凋均匀,萎凋适度后,萎凋叶下机前鼓冷自然风 5 小时,萎凋时间为 10 小时,萎凋失水后萎凋叶含水量保持在 64%;

(2) 摇青:将萎凋叶进行摇青,第一次摇青 3 分钟,凉青 4 小时,第二次摇青 3 分钟,凉青 5 小时,第三次摇青 20 分钟,凉青 10 小时;当摇青叶叶缘呈现朱砂红、叶面青色或黄绿、叶脉透明、叶缘背卷呈汤匙状,外观挺硬,嫩叶手模柔软如调,散发出浓郁的桂花香或兰花香时即可;

(3) 杀青:摇青后立即转入杀青,杀青机温度在 120~130℃开始投叶,当叶温达到 80℃时,叶色转暗,叶质柔软,富有黏性,青草气消失,茶香显露,杀青结束。然后按常规方法开始揉捻,揉捻结束后停机出茶,解散团块,使用微型烘干机待烘干机温度达到 110℃时,将揉捻叶均匀撒在烘干网上,经过 3 层烘干网一次干燥,时间约 5 分钟,出烘茶叶 5~6 成干,呈绿色,柔软而不成团即达到要求;

(4) 做形:采用手工做型,烘焙机温度控制在 150~170℃之间,使茶汁渗出少,色泽不变暗、变黑,保持色泽绿润、干茶碎片少;

(5) 做形结束后茶叶进行提香,采用提香机温度设置在 125℃,时间 12 分钟,提香后簿摊于簸箕内冷凉,拣剔包装产品。

[0016]

实施例 3：

一种毛峰茶的加工方法,包括如下步骤：

(1)萎凋:将鲜叶置于网筛上、下面用鼓风机压送 35 ~ 38℃的热风,萎凋过程中应注意翻叶 2 次,达到叶层疏松透气,萎凋均匀,萎凋适度后,萎凋叶下机前鼓冷自然风 3 小时,萎凋时间为 9 小时,萎凋失水后萎凋叶含水量保持在 61%；

(2)摇青:将萎凋叶进行摇青,第一次摇青 3 分钟,凉青 4 小时,第二次摇青 4 分钟,凉青 5 小时,当摇青叶叶缘呈现朱砂红、叶面青色或黄绿、叶脉透明、叶缘背卷呈汤匙状,外观挺硬,嫩叶手模柔软如调,散发出浓郁的桂花香或兰花香时即可；

(3)杀青:摇青后立即转入杀青,杀青机温度在 120 ~ 130℃开始投叶,当叶温达到 80℃时,叶色转暗,叶质柔软,富有黏性,青草气消失,茶香显露,杀青结束。然后按常规方法开始揉捻,揉捻结束后停机出茶,解散团块,使用微型烘干机待烘干机温度达到 110℃时,将揉捻叶均匀撒在烘干网上,经过 3 层烘干网一次干燥,时间约 5 分钟,出烘茶叶 5 ~ 6 成干,呈绿色,柔软而不成团即达到要求；

(4)做形:采用曲毫机做型提毫做型,手使茶汁渗出少,色泽不变暗、变黑,保持色泽绿润、干茶碎片少；

(5)做形结束后茶叶进行提香,采用提香机温度设置在 125℃,时间 12 分钟,提香后簿摊于簸箕内冷凉,拣剔包装产品。

[0017]

以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,任何未脱离本发明技术方案内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。