



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102318695 A

(43) 申请公布日 2012. 01. 18

(21) 申请号 201110310698. 3

(22) 申请日 2011. 10. 14

(71) 申请人 成都市碧涛茶业有限公司

地址 610000 四川省成都市邛崃市临济镇黄庙村

(72) 发明人 刘碧清

(51) Int. Cl.

A23F 3/08 (2006. 01)

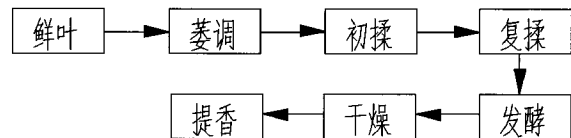
权利要求书 2 页 说明书 7 页 附图 1 页

(54) 发明名称

一种条形发酵茶的加工方法及其组合物

(57) 摘要

本发明公开了一种条形发酵茶的加工方法及其组合物,属于发酵茶领域,包含以下步骤:采摘鲜叶;萎凋;初揉;复揉;发酵;干燥;提香。本发明保护的条形发酵茶的加工方法加工成的条形发酵茶茶条紧细园直匀齐多锋苗、金毫披露,色泽乌黑油润,汤色红艳,滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香,叶底芽叶完整红匀亮。



1. 一种条形发酵茶的加工方法,包含以下步骤:

采摘鲜叶;

萎凋;

初揉;

复揉;

发酵;

干燥;

提香。

2. 根据权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述鲜叶于3月上旬至4月30日前采自福鼎大白茶茶树、名选131茶树或名选213茶树,所述鲜叶为独芽或1芽1叶。

3. 根据权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述萎凋中鲜叶薄摊于竹筛内,每平方米面积竹筛摊鲜叶3~5公斤,温度20~27℃,时间8~12小时,相对湿度70~85%,良好通风,每隔2.5~3.5小时翻动一次;所述萎凋后的茶叶叶质柔软,折而不断,手捏成团,松开则慢慢散开,叶色暗绿无光泽,青草气消失,略显清香,将叶片对光观察,叶脉呈现浅红色。

4. 根据权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述初揉中采用揉捻机进行揉捻,揉时8~13分钟,投萎凋后的茶叶松泡装满茶叶揉桶,按空压、微压、空压的原则加压,待萎凋后的茶叶初步成形时下桶。

5. 根据权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述复揉中采用揉捻机进行揉捻,初揉叶松泡装满揉桶,揉捻先松揉2~5分钟,加轻压揉5~10分钟,加压重揉5~10分钟,轻压5~10分钟,空压8~12分钟,揉捻程度为成条率90~99%,细胞破碎率75~85%。

6. 根据权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述发酵中发酵叶厚度为7~12厘米,发酵时间2.5~3.5小时,温度20~30℃,相对湿度85~96%,良好通风,充足氧气;所述发酵后的茶叶颜色呈桔红色,青草气消失,出现浓郁的熟苹果香。

7. 根据权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述干燥中初烘时使用自动链板式烘干机,先启动烘干机,将烘干机进叶厚度控制器调至1.5~2厘米,当烘干机进风口的温度达到100~120℃时,将发酵叶送入烘干机,茶叶自动进入烘干机内,使茶叶温度迅速上升到80℃以上,使生物酶快速失去活性,经过15~22分钟,含水量22~28%时茶叶出机,下烘叶经输送震动槽输送到摊凉架上鼓风冷却;足火时烘干机进风口温度控制在90~105℃,足火时茶叶厚度3~4厘米,烘焙时间12~16分钟,茶叶含水量6~7%;足火后的茶叶用手指可以将茶叶捏碎成为粉末。

8. 一种制备权利要求1所述的条形发酵茶的加工方法,其特征在于:所述提香中用微波干燥机和远红外提香机提香,温度150~200℃,速度中速,时间3~7分钟,水分控制在4.4~5.5%,提香后的茶叶嫩香浓郁带果香。

9. 一种条形发酵茶,该条形发酵茶通过权利要求1-8任一权利要求所述的加工方法获得,该条形发酵茶茶条紧细园直匀齐多锋苗、金毫披露,色泽乌黑油润,汤色红艳,滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香,叶底芽叶完整红匀亮。

10. 含有权利要求 9 所述的条形发酵茶的饮料、酒、食品、保健品或药品。

## 一种条形发酵茶的加工方法及其组合物

### 技术领域

[0001] 本发明涉及发酵茶领域,特别涉及一种条形发酵茶的加工方法及条形发酵茶及其组合物。

### 背景技术

[0002] 中国茶叶的分类现在尚无统一的分类。

[0003] 茶叶成品按有无发酵一般可分为不发酵茶(如绿茶)、发酵茶(如红茶)。

[0004] 茶叶成品按成品外观形状分为卷形茶、条形茶、扁形茶、螺形茶等,其中条形茶是将采摘的鲜叶进行揉捻加工而成的。

[0005] 传统的发酵茶的通常加工工艺是茶青(即刚采摘下来的鲜茶叶)-萎凋-揉捻-发酵-烘干,即将茶叶采摘之后(对采摘的茶叶的时间没有特别的要求,对鲜茶叶的叶数和芽数也没有特别的限制,只要是嫩叶即可),进行萎凋,然后进行揉捻,使茶叶所含汁液与空气接触,发生氧化发酵,之后低温烘干得成品发酵茶。一方面,由于传统工艺有时会导致发酵过度,从而使口感变差,另一方面,茶叶在揉捻后堆放发酵,茶叶堆放厚度不一,致使茶叶堆各处的温度不一,致使茶叶成品较差,口感不太好。同时,传统的发酵茶制作工艺有苦涩味,没有水果香型。

### 发明内容

[0006] 针对上述不足之处,本发明的目的之一是提供一种条形发酵茶的加工方法,该方法加工成的条形发酵茶茶条紧细园直匀齐多锋苗、金毫披露,色泽乌黑油润,汤色红艳,滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香,叶底芽叶完整红匀亮。

[0007] 采用的技术方案是:一种条形发酵茶的加工方法,包含以下步骤:

[0008] 采摘鲜叶;萎凋;初揉;复揉;发酵;干燥;提香。

[0009] 作为优选,所述鲜叶于3月上旬至4月30日前采自福鼎大白茶茶树、名选131茶树或名选213茶树,所述鲜叶为独芽或1芽1叶。

[0010] 作为优选,所述萎凋中鲜叶薄摊于竹筛内,每平方米面积竹筛摊鲜叶3~5公斤,温度20~27℃,时间8~12小时,相对湿度70~85%,良好通风,每隔2.5~3.5小时翻动一次;所述萎凋后的茶叶叶质柔软,折而不断,手捏成团,松开则慢慢散开,叶色暗绿无光泽,青草气消失,略显清香,将叶片对光观察,叶脉呈现浅红色。

[0011] 作为优选,所述初揉中采用揉捻机进行揉捻,揉时8~13分钟,投萎凋后的茶叶松泡装满茶叶揉桶,按空压、微压、空压的原则加压,待萎凋后的茶叶初步成形时下桶。

[0012] 作为优选,所述复揉中采用揉捻机进行揉捻,初揉叶松泡装满揉桶,揉捻先松揉2~5分钟,加轻压揉5~10分钟,加压重揉5~10分钟,轻压5~10分钟,空压8~12分钟,揉捻程度为成条率90~99%,细胞破碎率75~85%。

[0013] 作为优选,所述发酵中发酵叶厚度为7~12厘米,发酵时间2.5~3.5小时,温度20~30℃,相对湿度85~96%,良好通风,充足氧气;所述发酵后的茶叶颜色呈桔红色,青草

气消失,出现浓郁的熟苹果香。

[0014] 作为优选,所述干燥中初烘时使用自动链板式烘干机,先启动烘干机,将烘干机进叶厚度控制器调至 1.5 ~ 2 厘米,当烘干机进风口的温度达到 100 ~ 120℃时,将发酵叶送入烘干机,茶叶自动进入烘干机内,使茶叶温度迅速上升到 80℃以上,使生物酶快速失去活性,经过 15 ~ 22 分钟,含水量 22 ~ 28%时茶叶出机,下烘叶经输送震动槽输送到摊凉架上鼓风冷却;足火时烘干机进风口温度控制在 90 ~ 105℃,足火时茶叶厚度 3-4 厘米,烘焙时间 12 ~ 16 分钟,茶叶含水量 6 ~ 7%;足火后的茶叶用手指可以将茶叶捏碎成为粉末。

[0015] 作为优选,所述提香中用微波干燥提香机和远红外提香机提香,温度 150 ~ 200℃,速度中速,时间 3 ~ 7 分钟,水分控制在 4.4 ~ 5.5%,提香后的茶叶嫩香浓郁带果香。

[0016] 本发明的目的之二是提供条形发酵茶,该条形发酵茶是通过上述加工方法获得的,该条形发酵茶茶条紧细园直匀齐多锋苗、金毫披露,色泽乌黑油润,汤色红艳,滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香,叶底芽叶完整红匀亮。

[0017] 本发明的目的之三是提供含有上述条形发酵茶的饮料、酒、食品、保健品或药品。

[0018] 发明反应机理:

[0019] 红茶的发酵质量是决定红茶品质的关键,发酵的本质是充分发挥茶叶内的生物酶系统的作用,促进鲜叶内的主要化学物质水解、氧化、缩合,特别是多酚类物质的氧化、缩合,形成茶黄素、茶红素和茶褐素;蛋白质分解成氨基酸,多糖分解成双糖和单糖等。以及在生物酶的作用下,许多化学物质进一步氧化产生醇类、醛类、酸类、酯类等芳香物质,为红茶品质的形成奠定基础。发酵过程形成了红茶特有的滋味和香气,构成茶叶滋味的物质有茶多酚及其氧化产物——茶黄素、茶红素和茶褐素,以及氨基酸、糖类、芳香成分等等。

[0020] 有益效果:

[0021] 本发明保护的条形发酵茶茶条紧细园直匀齐多锋苗、金毫披露,色泽乌黑油润,汤色红艳,滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香,叶底芽叶完整红匀亮。

## 附图说明

[0022] 图 1 为本发明发酵茶加工工艺流程图示意图。

## 具体实施方式

[0023] 下面将结合附图 1 对本发明作进一步说明。

[0024] 如附图 1 所示,条形发酵茶叶生产工艺如下:

[0025] 1、鲜叶:

[0026] 鲜叶于 3 月上旬至 4 月 30 日前采自于良种茶树,鲜叶标准为独芽~1 芽 1 叶。

[0027] 2、萎凋:

[0028] 萎凋的目的是通过减少鲜叶含水量,提高鲜叶细胞汁浓度,促进鲜叶内部的化学反应,加快茶叶内主要内含物质的水解,增加茶叶的水浸出物,为茶叶香气物质的形成和转化提供物质基础。同时,萎凋减少了茶叶的含水量,使茶叶变得柔软,以利于揉捻。

[0029] 在萎凋车间内,采用调温、调湿的方法进行萎凋。将萎凋温度控制在 20 ~ 27℃,萎凋时间在 8 ~ 12 小时,以低温长时间萎凋来提高红茶的香气。调温、调湿萎凋的方法是,

在萎凋室内安装空调设备,室内安放萎凋架,萎凋叶薄摊于竹筛内,每平方米面积竹筛摊叶 3~5 公斤。层层放置于萎凋架上,室内相对湿度控制在 70~85%,保持良好的通风状态,每隔 2.5~3.5 小时翻动一次。

[0030] 萎凋叶感官判断标准是:叶质柔软,折而不断,手捏成团,松开则慢慢散开,叶色暗绿无光泽,青草气消失,略显清香,将叶片对光观察,叶脉呈现浅红色。

### [0031] 3、初揉

[0032] 条形发酵茶初捻的目的是使茶叶初步成形,为提高茶条的紧结度、茶叶细胞破碎率和后续工序奠定良好的基础。

[0033] 采用揉捻机进行揉捻,投叶以松泡装满茶叶揉桶为宜,按空压、微压、空压的原则加压,待茶叶初步成形时下桶,揉时 8~13 分钟。

### [0034] 4、复揉

[0035] 条形发酵茶复捻有三个目的,一是将芽叶揉制成条形,使其条索紧直、美观;二是通过机械挤压,造成茶叶细胞破碎,以提高茶叶的水浸出率;三是多酚类物质的氧化和其它内含物水解、氧化创造酶促反应的条件。

[0036] 采用揉捻机进行揉捻,以初揉叶松泡装满揉桶为宜,揉捻的原则是采用轻-重-轻的方法:即先松揉 2~5 分钟,加重压揉 5~10 分钟,加重重揉 5~10 分钟,轻压 5~10 分钟,空压 8~12 分钟。整个复揉时间 30~40 分钟。揉捻程度要达到成条率 90~99%,细胞破碎率在 75~85%。

### [0037] 5、发酵

[0038] 发酵的本质是充分利用茶叶内的生物酶促反应系统,促进鲜叶内的主要化学物质水解、氧化、聚合,特别是多酚类物质的氧化、聚合,形成茶黄素、茶红素和茶褐素等红茶品质特有的成分。

[0039] 发酵在发酵室内进行,发酵室安置发酵架,每个发酵架放置 8~10 层发酵盘,将发酵叶装入发酵盘中。发酵叶厚度为 7~12 厘米,分层放置于发酵架上。发酵时间为 2.5~3.5 小时。

[0040] 发酵室温度控制在 20~30℃,发酵室内的相对湿度要达到 85~96%,同时必须保证通风良好,氧气充足,满足发酵过程中的氧气供给。

[0041] 发酵适度叶的判断,颜色呈桔红色,青草气消失,出现浓郁的熟苹果香。

### [0042] 6、干燥

[0043] 发酵茶的干燥除了散失水分外,更重要的是迅速终止茶叶中多酚氧化酶的活性,促进茶叶色、香、味形成。

#### [0044] (1) 初烘

[0045] 使用自动链板式烘干机时,先启动烘干机,将烘干机进叶厚度控制器调至 1.5~2 厘米,当烘干机进风口的温度达到 100~120℃时,将发酵叶送入烘干机,茶叶自动进入烘干机内,使茶叶温度迅速上升到 80℃以上,使生物酶快速失去活性,经过 15~22 分钟,含水量 22~28%时茶叶出机,下烘叶经输送震动槽输送到摊凉架上鼓风冷却。

#### [0046] (2) 足火

[0047] 初烘之后,经过摊晾的茶叶温度降低至室温之后,可以进行干燥足火,烘干机进风口温度控制在 90~105℃,足火时茶叶厚度 3~4 厘米,烘焙时间 12~16 分钟,茶叶含水量

6 ~ 7%。判断标准是用手指可以将茶叶捏碎成为粉末。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0048] 7、提香

[0049] 用微波干燥机和远红外提香机提香,茶叶提升机均匀上茶,温度控制在 150 ~ 200℃,速度中速,达到嫩香浓郁带果香,时间 3 ~ 7 分钟,水分控制在 4.4 ~ 5.5%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0050] 实施例 1

[0051] 1、鲜叶:

[0052] 鲜叶于 3 月 11 日采自福鼎大白茶茶树,数量 169 公斤,鲜叶标准为独芽。

[0053] 2、萎凋:

[0054] 在萎凋车间内,采用调温、调湿的方法进行萎凋。将萎凋温度控制在 26℃,萎凋时间在 11 小时,以低温长时间萎凋来提高红茶的香气。在萎凋室内安装空调设备,室内安放萎凋架,萎凋叶薄摊于竹筛内,每平方米面积竹筛摊叶 4.5 公斤。层层放置于萎凋架上,室内相对湿度控制在 85%,保持良好的通风状态,每隔 3.5 小时翻动一次。

[0055] 萎凋叶感官判断标准是:叶质柔软,折而不断,手捏成团,松开则慢慢散开,叶色暗绿无光泽,青草气消失,略显清香,将叶片对光观察,叶脉呈现浅红色。

[0056] 3、初揉

[0057] 采用揉捻机进行揉捻,投叶以松泡装满茶叶揉桶为宜,按空压、微压、空压的原则加压,待茶叶初步成形时下桶,揉时 12 分钟。

[0058] 4、复揉

[0059] 采用揉捻机进行揉捻,以初揉叶松泡装满揉桶为宜,揉捻的原则是采用轻-重-轻的方法:即先松揉 2.5 分钟,加轻压揉 8 分钟,加压重揉 7 分钟,轻压 8 分钟,空压 8 分钟。整个复揉时间 33 分钟。

[0060] 复揉后成条率 95%,细胞破碎率在 78%。

[0061] 5、发酵

[0062] 发酵在发酵室内进行,发酵室安置发酵架,每个发酵架放置 8 ~ 10 层发酵盘,将发酵叶装入发酵盘中。发酵叶厚度为 11 厘米,分层放置于发酵架上。发酵时间为 3.0 小时。

[0063] 发酵室温度控制在 28℃,发酵室内的相对湿度要达到 93%,同时必须保证通风良好,氧气充足,满足发酵过程中的氧气供给。

[0064] 发酵适度叶的判断,颜色呈桔红色,青草气消失,出现浓郁的熟苹果香。

[0065] 6、干燥

[0066] (1) 初烘

[0067] 使用自动链板式烘干机时,先启动烘干机,将烘干机进叶厚度控制器调至 1.8 厘米,当烘干机进风口的温度达到 118℃时,将发酵叶送入烘干机,茶叶自动进入烘干机内,使茶叶温度迅速上升到 80℃以上,使生物酶快速失去活性,经过 20 分钟,含水量 26%时茶叶出机,下烘叶经输送震动槽输送到摊凉架上鼓风冷却。

[0068] (2) 足火

[0069] 初烘之后,经过摊晾的茶叶温度降低至室温之后,进行干燥足火,烘干机进风口温度控制在 97℃,足火时茶叶厚度 3.5 厘米,烘焙时间 15 分钟,茶叶含水量 7%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0070] 7、提香

[0071] 用微波干燥机和远红外提香机提香,茶叶提升机均匀上茶,温度控制在 180℃,速度中速,达到嫩香浓郁带果香,时间 6 分钟,水分控制在 5.0%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0072] 制得的发酵茶为福鼎大白茶发酵茶(下称 A<sub>1</sub>)。

[0073] 实施例 2

[0074] 1、鲜叶:

[0075] 鲜叶于 3 月 15 日采自名选 131 茶茶树,数量 213 公斤,鲜叶标准为独芽。

[0076] 2、萎凋:

[0077] 在萎凋车间内,采用调温、调湿的方法进行萎凋。将萎凋温度控制在 24℃,萎凋时间在 10 小时,以低温长时间萎凋来提高红茶的香气。在萎凋室内安装空调设备,室内安放萎凋架,萎凋叶薄摊于竹筛内,每平方米面积竹筛摊叶 3.5 公斤。层层放置于萎凋架上,室内相对湿度控制在 78%,保持良好的通风状态,每隔 2.8 小时翻动一次。

[0078] 萎凋叶感官判断标准是:叶质柔软,折而不断,手捏成团,松开则慢慢散开,叶色暗绿无光泽,青草气消失,略显清香,将叶片对光观察,叶脉呈现浅红色。

[0079] 3、初揉

[0080] 采用揉捻机进行揉捻,投叶以松泡装满茶叶揉桶为宜,按空压、微压、空压的原则加压,待茶叶初步成形时下桶,揉时 10 分钟。

[0081] 4、复揉

[0082] 采用揉捻机进行揉捻,以初揉叶松泡装满揉桶为宜,揉捻的原则是采用轻-重-轻的方法:即先松揉 5 分钟,加重压揉 10 分钟,加重重揉 7 分钟,轻压 8 分钟,空压 9 分钟。整个复揉时间 39 分钟。

[0083] 复揉后成条率 98%,细胞破碎率在 83%。

[0084] 5、发酵

[0085] 发酵在发酵室内进行,发酵室安置发酵架,每个发酵架放置 8~10 层发酵盘,将发酵叶装入发酵盘中。发酵叶厚度为 8.5 厘米,分层放置于发酵架上。发酵时间为 3.0 小时。

[0086] 发酵室温度控制在 25℃,发酵室内的相对湿度要达到 90%,同时必须保证通风良好,氧气充足,满足发酵过程中的氧气供给。

[0087] 发酵适度叶的判断,颜色呈桔红色,青草气消失,出现浓郁的熟苹果香。

[0088] 6、干燥

[0089] (1) 初烘

[0090] 使用自动链板式烘干机时,先启动烘干机,将烘干机进叶厚度控制器调至 1.8 厘米,当烘干机进风口的温度达到 110℃时,将发酵叶送入烘干机,茶叶自动进入烘干机内,使茶叶温度迅速上升到 80℃以上,使生物酶快速失去活性,经过 18 分钟,含水量 24%时茶叶出机,下烘叶经输送震动槽输送到摊凉架上鼓风冷却。

[0091] (2) 足火

[0092] 初烘之后,经过摊晾的茶叶温度降低至室温之后,进行干燥足火,烘干机进风口温度控制在 100℃,足火时茶叶厚度 3.5 厘米,烘焙时间 14 分钟,茶叶含水量 6.5%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。



### [0093] 7、提香

[0094] 用微波干燥机和远红外提香机提香,茶叶提升机均匀上茶,温度控制在 170℃,速度中速,达到嫩香浓郁带果香,时间 5 分钟,水分控制在 4.5%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0095] 制得的发酵茶为名选 131 发酵茶(下称 A<sub>2</sub>)。

### [0096] 实施例 3

#### [0097] 1、鲜叶:

[0098] 鲜叶于 3 月 25 日采自名选 213 茶茶树,数量 198 公斤,鲜叶标准为独芽。

#### [0099] 2、萎凋:

[0100] 在萎凋车间内,采用调温、调湿的方法进行萎凋。将萎凋温度控制在 23℃,萎凋时间在 9 小时,以低温长时间萎凋来提高红茶的香气。在萎凋室内安装空调设备,室内安放萎凋架,萎凋叶薄摊于竹筛内,每平方米面积竹筛摊叶 3.5 公斤。层层放置于萎凋架上,室内相对湿度控制在 72%,保持良好的通风状态,每隔 2.9 小时翻动一次。

[0101] 萎凋叶感官判断标准是:叶质柔软,折而不断,手捏成团,松开则慢慢散开,叶色暗绿无光泽,青草气消失,略显清香,将叶片对光观察,叶脉呈现浅红色。

#### [0102] 3、初揉

[0103] 采用揉捻机进行揉捻,投叶以松泡装满茶叶揉桶为宜,按空压、微压、空压的原则加压,待茶叶初步成形时下桶,揉时 9 分钟。

#### [0104] 4、复揉

[0105] 采用揉捻机进行揉捻,以初揉叶松泡装满揉桶为宜,揉捻的原则是采用轻-重-轻的方法:即先松揉 5 分钟,加重压揉 7 分钟,加重重揉 9 分钟,轻压 8 分钟,空压 7 分钟。整个复揉时间 36 分钟。

[0106] 复揉后成条率 95%,细胞破碎率在 81%。

#### [0107] 5、发酵

[0108] 发酵在发酵室内进行,发酵室安置发酵架,每个发酵架放置 8~10 层发酵盘,将发酵叶装入发酵盘中。发酵叶厚度为 8 厘米,分层放置于发酵架上。发酵时间为 2.6 小时。

[0109] 发酵室温度控制在 26℃,发酵室内的相对湿度要达到 88%,同时必须保证通风良好,氧气充足,满足发酵过程中的氧气供给。

[0110] 发酵适度叶的判断,颜色呈桔红色,青草气消失,出现浓郁的熟苹果香。

#### [0111] 6、干燥

##### [0112] (1) 初烘

[0113] 使用自动链板式烘干机时,先启动烘干机,将烘干机进叶厚度控制器调至 1.8 厘米,当烘干机进风口的温度达到 105℃时,将发酵叶送入烘干机,茶叶自动进入烘干机内,使茶叶温度迅速上升到 80℃以上,使生物酶快速失去活性,经过 18 分钟,含水量 24%时茶叶出机,下烘叶经输送震动槽输送到摊凉架上鼓风冷却。

##### [0114] (2) 足火

[0115] 初烘之后,经过摊晾的茶叶温度降低至室温之后,进行干燥足火,烘干机进风口温度控制在 95℃,足火时茶叶厚度 3.4 厘米,烘焙时间 15 分钟,茶叶含水量 6.3%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0116] 7、提香

[0117] 用微波干燥机和远红外提香机提香,茶叶提升机均匀上茶,温度控制在 175℃,速度中速,达到嫩香浓郁带果香,时间 5.5 分钟,水分控制在 4.8%。下烘茶叶放在摊凉架上冷却。

[0118] 制得的发酵茶为名选 213 发酵茶(下称 A<sub>3</sub>)。

[0119] 对比实施例 1

[0120] 传统福鼎大白茶发酵茶购自四川金叶茶业有限公司的独芽加工的产品(下称 B<sub>1</sub>)。

[0121] 对比实施例 2

[0122] 传统名选 131 发酵茶购自宜宾林湖翠茶业有限公司的独芽加工的产品(下称 B<sub>2</sub>)。

[0123] 对比实施例 3

[0124] 传统名选 213 发酵茶购自四川川红茶业集团有限公司的独芽加工的产品(下称 B<sub>3</sub>)。

[0125] 本发明生产的发酵茶与传统发酵茶进行感官审评。审评从视觉、嗅觉和味觉等感官器官来评定茶叶品质高低,审评人员为茶叶评审师,投茶量、用水量、泡茶时间和泡茶水温均相同,按常规评审茶叶。综合评分结果如下表

[0126] 发明发酵茶与传统发酵茶感官审评综合评比

[0127]

成品茶	茶条	色泽	汤色	香气	滋味	叶底	综合评价
A1	紧细园直匀 齐多锋苗、金 毫披露	乌黑油润	红艳	嫩香浓郁 带果香	醇厚爽口	芽叶完整 红匀亮	品质优异
B1	紧直尚匀有 峰苗、披银毫	黑褐尚润	红浓	嫩香浓郁	醇和爽	芽叶红匀 亮	品质一般
A2	紧细园直匀 齐带锋苗、金 毫披露	乌黑油润	红艳	嫩香浓郁 带果香	醇厚爽口	芽叶完整 红匀亮	品质优异
B2	紧直尚匀齐 有峰苗、带银 毫	黑褐较润	红尚浓	嫩香较浓 郁	醇和	芽叶较红 亮	品质一般
A3	紧细园直匀 齐显锋苗、金 毫披露	乌黑油润	红艳	嫩香浓郁 带果香	醇厚爽口	芽叶完整 红匀亮	品质优异
B3	紧直较匀有 峰苗、显银毫	黑褐润	红浓	嫩香尚浓 郁	醇和尚爽	芽叶红亮	品质一般

[0128] 采用本发明的发酵茶配制的饮料、酒、食品,具有滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香的优点。

[0129] 采用本发明的发酵茶配制的保健品、药品,同样具有滋味醇厚爽口,香气嫩香浓郁带果香的优点。

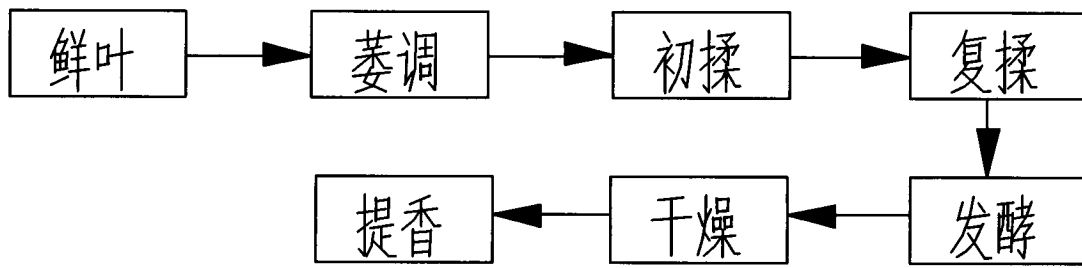


图 1