



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105166152 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201510652558. 2

(22) 申请日 2015. 10. 10

(71) 申请人 耿马七彩田园牧业有限公司

地址 677500 云南省临沧市耿马县华侨管理  
区第九居民小组

(72) 发明人 杨智

(74) 专利代理机构 昆明正原专利商标代理有限  
公司 53100

代理人 陈左 罗继元

(51) Int. Cl.

A23F 3/08(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种有机红茶的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种有机红茶的制作方法,旨在提供一种具有甜竹笋芳香且香气鲜爽的有机红茶的制作方法。它包括以下步骤:(1)人工采摘云南大叶种野生乔木古茶树的鲜叶;(2)采摘下来的鲜叶铺设于萎凋槽内,用热风使鲜叶水分适度蒸散;(3)将萎凋后的茶叶放入揉捻机内进行揉捻;(4)将揉捻后的茶叶装入甜笋竹制成的竹筒内,放入发酵室内进行发酵;(5)将发酵完成的茶叶从竹筒内取出,放入茶叶压揉成型机内揉挤成型;(6)将揉挤后的茶叶放入茶叶热风烘干机烘制;(7)将经烘制后的茶叶放入茶叶整形机内进行整形加工,之后再次将整形后的茶叶通过茶叶热风烘干机烘干;(8)将烘干的茶叶用宣纸包装,并将包装好的茶叶入库保存。

1. 一种有机红茶的制作方法,其特征包括以下步骤:

(1) 人工采摘云南大叶种野生乔木古茶树的鲜叶,采摘时用食指与大拇指捏住叶间幼梗部,借两指的拉力将茶叶摘断;

(2) 采摘下来的鲜叶铺设于萎凋槽内,在萎凋槽的进风口处通过热风机吹入 28-32℃ 的热风加速鲜叶萎凋,用热风使鲜叶水分适度蒸散,以减少细胞水分含量,降低其活性并除去细胞膜之半透性,使叶质柔软,萎凋时间为 4-6h;

(3) 将萎凋后的茶叶放入揉捻机内进行揉捻,使茶叶滚动并形成卷曲状,使部分汁液被挤出而粘附茶叶于表面;

(4) 将揉捻后的茶叶装入甜笋竹制成的竹筒内,放入发酵室内进行发酵;发酵分为三个阶段,具体为:

第一阶段:发酵室逐渐升温至室内温度达到 38℃,湿度达 86% 后,保持温度基本恒定持续发酵 2h;

第二阶段:发酵室采用缓慢加热,经 1h 的加热时间使室内温度逐步达到 46℃,湿度达 92% 以上,保持温度恒定持续发酵 2h;

第三阶段:停止加热,使发酵室自然降温,至发酵室内温度降至 30℃ 左右时发酵完成;

(5) 将发酵完成的茶叶从竹筒内取出,放入茶叶压揉成型机内揉挤成型;

(6) 将揉挤后的茶叶放入茶叶热风烘干机烘制,在 100℃ 的温度下烘制直到茶叶含水量降至 47% 左右;之后提高烘制温度至 130℃ 并增加通风量,直到茶叶含水量降至 18% 左右停止烘制;

(7) 将经烘制后的茶叶放入茶叶整形机内进行整形加工,之后再次将整形后的茶叶通过茶叶热风烘干机烘干,烘干后的茶叶含水量为 5% 左右;

(8) 将烘干的茶叶用宣纸包装,并将包装好的茶叶入库保存。

2. 根据权利要求 1 所述有机红茶的制作方法,其特征包括:所述步骤(3)中的揉捻分五次进行,具体为第一次无压力揉 30 分钟;第二次略加压力揉 12 分钟;第三次半压力揉 12 分钟;第四次重压力揉 10 分钟,中间停 2 分钟;第四五次重压力揉 10 分钟。

## 一种有机红茶的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶加工技术领域,尤其是涉及一种有机红茶的制作方法。

### 背景技术

[0002] 红茶,英文为 Black tea。红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少 90% 以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。我国红茶品种以祁门红茶最为著名,为我国第二大茶类。红茶属全发酵茶,是以适宜的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻(切)、发酵、干燥等一系列工艺过程精制而成的茶。萎凋是红茶初制的重要工艺,红茶在初制时称为“乌茶”。红茶因其干茶冲泡后的茶汤和叶底色呈红色而得名。

[0003] 其中,云南红茶简称滇红,属红茶类。以大叶种红碎茶拼配形成,定型产品有叶茶、碎茶、片茶、末茶 4 类 11 个花色。目前滇红主要由云南大叶种茶树鲜叶经萎凋、揉捻或揉切、发酵、烘烤等工序制成。其制作方法较为单一,市场上各厂家的滇红在口感、滋味以及香气上差别不大。为了满足消费者对茶叶香气、口感、滋味以及色泽的不同的个体需要,有必要对现有的加工方式进行创新。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术中的缺点,提供了一种口感甜润,具有甜竹笋芳香且香气鲜爽的有机红茶的制作方法。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明是通过以下技术方案实现的:

一种有机红茶的制作方法,其包括以下步骤:

(1) 人工采摘云南大叶种野生乔木古茶树的鲜叶,采摘时用食指与大拇指捏住叶间幼梗部,借两指的拉力将茶叶摘断;

(2) 采摘下来的鲜叶铺设于萎凋槽内,在萎凋槽的进风口处通过热风机吹入 28-32℃ 的热风加速鲜叶萎凋,用热风使鲜叶水分适度蒸散,以减少细胞水分含量,降低其活性并除去细胞膜之半透性,使叶质柔软,萎凋时间为 4-6h;

(3) 将萎凋后的茶叶放入揉捻机内进行揉捻,使茶叶滚动并形成卷曲状,使部分汁液被挤出而粘附茶叶于表面;

(4) 将揉捻后的茶叶装入甜笋竹制成的竹筒内,放入发酵室内进行发酵;发酵分为三个阶段,具体为:

第一阶段:发酵室逐渐升温至室内温度达到 38℃,湿度达 86% 后,保持温度基本恒定持续发酵 2h;

第二阶段:发酵室采用缓慢加热,经 1h 的加热时间使室内温度逐步达到 46℃,湿度达 92% 以上,保持温度恒定持续发酵 2h;

第三阶段:停止加热,使发酵室自然降温,至发酵室内温度降至 30℃ 左右时发酵完成;

(5) 将发酵完成的茶叶从竹筒内取出,放入茶叶压揉成型机内揉挤成型;

(6) 将揉挤后的茶叶放入茶叶热风烘干机烘制,在 100℃ 的温度下烘制直到茶叶含水量降至 47% 左右;之后提高烘制温度至 130℃ 并增加通风量,直到茶叶含水量降至 18% 左右停止烘制;

(7) 将经烘制后的茶叶放入茶叶整形机内进行整形加工,之后再次将整形后的茶叶通过茶叶热风烘干机烘干,烘干后的茶叶含水量为 5% 左右;

(8) 将烘干的茶叶用宣纸包装,并将包装好的茶叶入库保存。

[0006] 优选的是,所述步骤(3)中的揉捻分五次进行,具体为第一次无压力揉 30 分钟;第二次略加压力揉 12 分钟;第三次半压力揉 12 分钟;第四次重压力揉 10 分钟,中间停 2 分钟;第四五次重压力揉 10 分钟。

[0007] 与现有技术相比,本发明具有如下优点:

经本发明制作的红茶具有条形美观,身骨重实,色泽调匀,冲泡后汤色红鲜明亮,口感甜润,具有甜竹笋芳香且香气鲜爽。

## 具体实施方式

[0008] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有付出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0009] 实施例 1

(1) 人工采摘云南大叶种野生乔木古茶树的鲜叶,采摘时用食指与大拇指捏住叶间幼梗部,借两指的拉力将茶叶摘断;

(2) 采摘下来的鲜叶铺设于萎凋槽内,在萎凋槽的进风口处通过热风机吹入 28℃ 的热风加速鲜叶萎凋,用热风使鲜叶水分适度蒸散,以减少细胞水分含量,降低其活性并除去细胞膜之半透性,使叶质柔软,萎凋时间为 6h;

(3) 将萎凋后的茶叶放入揉捻机内进行揉捻,使茶叶滚动并形成卷曲状,使部分汁液被挤出而粘附茶叶于表面;揉捻分五次进行,具体为第一次无压力揉 30 分钟;第二次略加压力揉 12 分钟;第三次半压力揉 12 分钟;第四次重压力揉 10 分钟,中间停 2 分钟;第四五次重压力揉 10 分钟;

(4) 将揉捻后的茶叶装入甜笋竹制成的竹筒内,放入发酵室内进行发酵;发酵分为三个阶段,具体为:

第一阶段:发酵室逐渐升温至室内温度达到 38℃,湿度达 86% 后,保持温度基本恒定持续发酵 2h;

第二阶段:发酵室采用缓慢加热,经 1h 的加热时间使室内温度逐步达到 46℃,湿度达 92% 以上,保持温度恒定持续发酵 2h;

第三阶段:停止加热,使发酵室自然降温,至发酵室内温度降至 30℃ 左右时发酵完成;

(5) 将发酵完成的茶叶从竹筒内取出,放入茶叶压揉成型机内揉挤成型;

(6) 将揉挤后的茶叶放入茶叶热风烘干机烘制,在 100℃ 的温度下烘制直到茶叶含水量降至 47% 左右;之后提高烘制温度至 130℃ 并增加通风量,直到茶叶含水量降至 18% 左右停

止烘制；

(7) 将经烘制后的茶叶放入茶叶整形机内进行整形加工,之后再次将整形后的茶叶通过茶叶热风烘干机烘干,烘干后的茶叶含水量为 5% 左右；

(8) 将烘干的茶叶用宣纸包装,并将包装好的茶叶入库保存。

[0010] 通过上述实施例制造出的红茶条形美观,身骨较重实,色泽调匀,冲泡后汤色红鲜明亮,口感甜润,具有甜竹笋芳香且香气鲜爽。

[0011] 实施例 2

(1) 人工采摘云南大叶种野生乔木古茶树的鲜叶,采摘时用食指与大拇指捏住叶间幼梗部,借两指的拉力将茶叶摘断；

(2) 采摘下来的鲜叶铺设于萎凋槽内,在萎凋槽的进风口处通过热风机吹入 32℃ 的热风加速鲜叶萎凋,用热风使鲜叶水分适度蒸散,以减少细胞水分含量,降低其活性并除去细胞膜之半透性,使叶质柔软,萎凋时间为 4h；

(3) 将萎凋后的茶叶放入揉捻机内进行揉捻,使茶叶滚动并形成卷曲状,使部分汁液被挤出而粘附茶叶于表面；揉捻分五次进行,具体为第一次无压力揉 30 分钟；第二次略加压力揉 12 分钟；第三次半压力揉 12 分钟；第四次重压力揉 10 分钟,中间停 2 分钟；第四五次重压力揉 10 分钟；

(4) 将揉捻后的茶叶装入甜笋竹制成的竹筒内,放入发酵室内进行发酵；发酵分为三个阶段,具体为：

第一阶段：发酵室逐渐升温至室内温度达到 38℃,湿度达 86% 后,保持温度基本恒定持续发酵 2h；

第二阶段：发酵室采用缓慢加热,经 1h 的加热时间使室内温度逐步达到 46℃,湿度达 92% 以上,保持温度恒定持续发酵 2h；

第三阶段：停止加热,使发酵室自然降温,至发酵室内温度降至 30℃ 左右时发酵完成；

(5) 将发酵完成的茶叶从竹筒内取出,放入茶叶压揉成型机内揉挤成型；

(6) 将揉挤后的茶叶放入茶叶热风烘干机烘制,在 100℃ 的温度下烘制直到茶叶含水量降至 47% 左右；之后提高烘制温度至 130℃ 并增加通风量,直到茶叶含水量降至 18% 左右停止烘制；

(7) 将经烘制后的茶叶放入茶叶整形机内进行整形加工,之后再次将整形后的茶叶通过茶叶热风烘干机烘干,烘干后的茶叶含水量为 5% 左右；

(8) 将烘干的茶叶用宣纸包装,并将包装好的茶叶入库保存。

[0012] 通过上述实施例制造出的红茶条形美观,身骨重实,色泽调匀,冲泡后汤色红鲜明亮,口感甜润,具有甜竹笋芳香且香气鲜爽。

[0013] 实施例 2

(1) 人工采摘云南大叶种野生乔木古茶树的鲜叶,采摘时用食指与大拇指捏住叶间幼梗部,借两指的拉力将茶叶摘断；

(2) 采摘下来的鲜叶铺设于萎凋槽内,在萎凋槽的进风口处通过热风机吹入 30℃ 的热风加速鲜叶萎凋,用热风使鲜叶水分适度蒸散,以减少细胞水分含量,降低其活性并除去细胞膜之半透性,使叶质柔软,萎凋时间为 5h；

(3) 将萎凋后的茶叶放入揉捻机内进行揉捻,使茶叶滚动并形成卷曲状,使部分汁液被

挤出而粘附茶叶于表面；揉捻分五次进行，具体为第一次无压力揉 30 分钟；第二次略加压力揉 12 分钟；第三次半压力揉 12 分钟；第四次重压力揉 10 分钟，中间停 2 分钟；第四五次重压力揉 10 分钟；

(4) 将揉捻后的茶叶装入甜笋竹制成的竹筒内，放入发酵室内进行发酵；发酵分为三个阶段，具体为：

第一阶段：发酵室逐渐升温至室内温度达到 38℃，湿度达 86% 后，保持温度基本恒定持续发酵 2h；

第二阶段：发酵室采用缓慢加热，经 1h 的加热时间使室内温度逐步达到 46℃，湿度达 92% 以上，保持温度恒定持续发酵 2h；

第三阶段：停止加热，使发酵室自然降温，至发酵室内温度降至 30℃ 左右时发酵完成；

(5) 将发酵完成的茶叶从竹筒内取出，放入茶叶压揉成型机内揉挤成型；

(6) 将揉挤后的茶叶放入茶叶热风烘干机烘制，在 100℃ 的温度下烘制直到茶叶含水量降至 47% 左右；之后提高烘制温度至 130℃ 并增加通风量，直到茶叶含水量降至 18% 左右停止烘制；

(7) 将经烘制后的茶叶放入茶叶整形机内进行整形加工，之后再次将整形后的茶叶通过茶叶热风烘干机烘干，烘干后的茶叶含水量为 5% 左右；

(8) 将烘干的茶叶用宣纸包装，并将包装好的茶叶入库保存。

[0014] 通过上述实施例制造出的红茶条形美观，身骨重实，色泽调匀，冲泡后汤色红鲜明亮，口感甜润，具有甜竹笋芳香且香气鲜爽。

[0015] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已，并不用以限制本发明，凡在本发明的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。