



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102783532 B

(45) 授权公告日 2013.08.28

(21) 申请号 201210323070.1

(22) 申请日 2012.09.05

(73) 专利权人 安溪中闽魏氏生态茶业有限公司
地址 362400 福建省泉州市安溪县龙涓乡长
新村长新峰

(72) 发明人 魏贵林

(74) 专利代理机构 泉州市博一专利事务所
35213

代理人 洪渊源

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

A23F 3/08 (2006.01)

审查员 包毅宁

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

乌龙红茶的制作工艺

(57) 摘要

乌龙红茶的制作工艺,包括以下步骤:采青→晒青→晾青→摇青→静置→烘香→揉捻→发酵→烘干→成品。本发明采用乌龙茶品种鲜叶加工制作,融合了乌龙茶做青工艺与红茶发酵工艺而形成风味独特的茶叶新品,集红茶的甘醇与乌龙茶的花果香于一体,色泽墨绿、汤色红亮透明、花香显露、口感甘滑、回味幽长、持久耐泡。本发明直接解决了夏茶资源浪费闲置,加工夏茶盈利低等难题。本发明充分考虑原料茶青的生化特征,采用先烘香,使得花香型香气物质能够进行丰富的、足够的转化,同时保存了茶条的完整性,茶叶的外形也更为好看;后发酵,更好的促进茶青内含物转化为茶红素、茶黄素等,并使酚氨比大小得当,充分展现红茶滋味甘醇的品质特征。

1. 乌龙红茶的制作工艺,其特征是,包括以下步骤:采青→晒青→晾青→摇青→静置→烘香→揉捻→发酵→烘干→成品;

所述晒青是将茶叶摊开,并控制摊叶的厚度为 2-4cm 之间,在阳光下晒青 0.4-0.6h,期间翻动 2-3 次;

所述晾青是在室内把茶叶摊晾 15-20min,厚度为 5-10cm;

所述摇青为将茶叶放入摇青机内,时间为 1-2min,摇青机的摇速为 15-30r/min;

所述烘香是将茶叶均铺在筛子上,厚度为 3-4cm,把筛子放入温度为 38-42℃的烘箱,时间为 1.5-2h;

所述发酵是将茶叶装入发酵篮内,厚度 20-25cm,发酵篮内的茶叶中间挖设有发酵洞,高度为 13-17cm,把发酵篮置于发酵室内,发酵室内温度 26-32℃,相对湿度 60-80%,发酵时间 8-10h。

2. 根据权利要求 1 所述乌龙红茶的制作工艺,其特征是:所述采青为采摘乌龙茶树的鲜叶,留下鲜叶的一芽、二叶及三叶。

3. 根据权利要求 1 所述乌龙红茶的制作工艺,其特征是:所述静置是将茶叶摊开在筛子上,摊叶厚 2-3cm,把筛子放置于温度为 18-22℃空调间内静置,时间为 5-6h。

4. 根据权利要求 1 所述乌龙红茶的制作工艺,其特征是:所述揉捻是将茶叶放入揉捻机揉捻,时间 0.5-1h。

5. 根据权利要求 4 所述乌龙红茶的制作工艺,其特征是:所述揉捻机的工作顺序为轻揉 10-15min,重揉 10-30min,轻揉 10-15min。

6. 根据权利要求 1 所述乌龙红茶的制作工艺,其特征是:所述烘干是将茶叶摊开在筛子上,厚度为 1-2cm,把筛子放入烘箱烘干,温度为 75-85℃,烘干时间为 2-2.5h。

乌龙红茶的制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶的制作工艺,具体的说是指乌龙红茶的制作工艺。

背景技术

[0002] 在茶叶生产加工中,夏暑季节茶资源闲置浪费现象普遍,如果充分利用夏暑季节茶资源一直是茶行业的关注焦点。

[0003] 夏茶是指5月初至7月初采制的茶叶,夏季天气炎热,茶树新的梢芽叶生长迅速,夏暑茶鲜叶中酯型儿花素、花青素及青嗅味物质增加,能够形成乌龙茶良好香气的萜烯类物质及具有幽雅香气的紫罗酮等明显减少,使得能溶解茶汤的水浸出物含量相对减少,特别是氨基酸等的减少使得茶汤滋味、香气多不如春茶强烈,由于带苦涩味的花青素、咖啡因、茶多酚含量比春茶多,不但使紫色芽叶增加色泽不一,而且滋味较为苦涩。

[0004] 传统的制作夏茶工艺一般是采用春茶或者秋茶的制作工艺,其工艺流程为:采青→晾青→做青→揉捻→包揉→烘焙→成品,其中做青阶段是形成乌龙茶特有品质特征的关键工序,是奠定乌龙茶香气和滋味的基础,做青一般是摇青,摊青的反复过程。传统工艺制茶工艺尽管在做青阶段采用了空调、低温做法,使得夏暑乌龙茶的品质有所提高,但是相对于春茶、秋茶其品质差距仍然较大,消费者对空调做青的乌龙茶接受度不高,传统工艺制茶工艺很难改变夏茶中能够形成乌龙茶良好香气的萜烯类物质及具有幽雅香气的紫罗酮的含量,更难以去除带苦涩味的花青素、咖啡因、茶多酚等的含量,因此所制作出的夏茶不受消费者欢迎,企业加工夏暑茶赢利低,进而导致夏暑季节茶资源闲置、浪费。

[0005] 近年来红茶消费渐热,就红茶市场而言,业内人士普遍认为,目前还处于起步阶段,发展空间还很大,潜力巨大。

发明内容

[0006] 本发明提供的是乌龙红茶的制作工艺,其主要目的在于解决现有的夏茶香气低淡、滋味苦涩、品质较差以及赢利低等缺点。

[0007] 本发明的技术方案如下:

[0008] 乌龙红茶的制作工艺,包括以下步骤:采青→晒青→晾青→摇青→静置→烘香→揉捻→发酵→烘干→成品,所述烘香是将茶叶均铺在筛子上,厚度为3-4cm,把筛子放入温度为38-42℃的烘箱,时间为1.5-2h;所述发酵是将茶叶装入发酵篮内,厚度20-25cm,把发酵篮置于发酵室内,发酵室内温度26-32℃,相对湿度60-80%,发酵时间8-10h。

[0009] 所述发酵篮内的茶叶中间挖设有发酵洞,高度为13-17cm。

[0010] 所述摇青为将茶叶放入摇青机内,时间为1-2min,摇青机的摇速为15-30r/min。

[0011] 所述采青为采摘乌龙茶树的鲜叶,留下鲜叶的一芽、二叶及三叶。

[0012] 所述晒青是将茶叶摊开,并控制摊叶的厚度为2-4cm之间,在阳光下晒青0.4-0.6h,期间翻动2-3次。

[0013] 所述晾青是在室内把茶叶摊晾15-20min,厚度为5-10cm。

[0014] 所述静置是将茶叶在摊开在筛子上,摊叶厚 2-3cm,把筛子放置于温度为 18-22℃ 空调间内静置,时间为 5-6h。

[0015] 所述揉捻是将茶叶放入揉捻机揉捻,时间 0.5-1h。

[0016] 所述揉捻机的工作顺序为轻揉 10-15min,重揉 10-30min,轻揉 10-15min。

[0017] 所述烘干是将茶叶在摊开在筛子上,厚度为 1-2cm,把筛子放入烘箱烘干,温度为 75-85℃,烘干时间为 2-2.5h。

[0018] 由上述对本发明的描述可知,和现有技术相比,本发明的优点在于:

[0019] 一,本发明采用乌龙茶品种鲜叶加工制作,融合了乌龙茶做青工艺与红茶发酵工艺而形成风味独特的茶叶新品,集红茶的甘醇与乌龙茶的花果香于一体,色泽墨绿、汤色红亮透明、花香显露、口感甘滑、回味幽长、持久耐泡。

[0020] 二,本发明充分利用夏暑茶鲜叶资源,避免浪费;直接解决了夏茶资源浪费闲置,加工夏茶盈利低等难题;同时满足市场上红茶消费需求,抢占红茶先机。

[0021] 三,本发明充分考虑原料茶青的生化特征,相对于传统的制茶工艺,采用先烘香,不仅除去了茶叶青气,缩短揉捻的时间,使得能够形成乌龙茶良好香气的萜烯类物质及具有幽雅香气的紫罗酮等花香型香气物质进行丰富的、足够的转化,花香显露,拥有乌龙茶的花果香,同时保存了茶条的完整性,茶叶的外形也更为好看;后发酵,更好的促进茶青内含物花青素、咖啡因转化为茶红素、茶黄素等,并使酚氨(茶多酚)比大小得当,充分展现红茶滋味甘醇的品质特征。

[0022] 四,本发明采摘工作避开了春茶采摘的用工高峰,又充分利用了茶青资源。

[0023] 五,本发明在于采用乌龙茶品种茶叶制作,同时将红茶与乌龙茶制作工艺中的重要环节相结合。该工艺并不是简单的融合两种茶类的工艺,将其单纯的叠加;采用乌龙茶嫩芽制作,长时间的低温做青工艺,为内含物的转化创造条件。春末夏初茶青的叶质薄,容易损伤红变,摇青以慢转为宜,以运动为主,摩擦为次,以促进走水,去除苦涩味。

[0024] 六,本发明设计独特、构思新颖,具有很强的实用性,因此本发明具有广阔的应用前景。

具体实施方式

[0025] 乌龙红茶的制作工艺,包括以下步骤:采青→晒青→晾青→摇青→静置→烘香→揉捻→发酵→烘干→成品,

[0026] 采青:采摘乌龙茶树的鲜叶,留下鲜叶的一芽、二叶及三叶;

[0027] 晒青:将茶叶摊开,并控制摊叶的厚度为 2-4cm 之间,在阳光下晒青 0.4-0.6h,期间翻动 2-3 次;

[0028] 晾青:在室内把茶叶摊晾 15-20min,厚度为 5-10cm。

[0029] 摇青:将茶叶放入摇青机内,时间为 1-2min,摇青机的摇速为 15-30r/min;

[0030] 静置:将茶叶在摊开在筛子上,摊叶厚 2-3cm,把筛子放置于温度为 18-22℃ 空调间内静置,时间为 5-6h;

[0031] 烘香:将茶叶均铺在筛子上,厚度为 3-4cm,把筛子放入温度为 38-42℃ 的烘箱,时间为 1.5-2h;

[0032] 揉捻:把茶叶放入揉捻机揉捻,时间 0.5-1h。揉捻顺序为轻揉 10-15min,重揉

10-30min,轻揉 10-15min ;

[0033] 发酵:将茶叶装入发酵篮内,厚度 20-25cm,发酵篮内的茶叶中间挖设有发酵洞,该发酵洞高度 13-17cm,把发酵篮置于发酵室内,发酵室内温度 26-32℃,相对湿度 60-80%,发酵时间 8-10h ;

[0034] 烘干:将茶叶在摊开在筛子上,厚度为 1-2cm,把筛子放入烘箱烘干,温度为 75-85℃,烘干时间为 2-2.5h,多次烘至足干,最后收得成品。

[0035] 本发明采用乌龙茶品种鲜叶加工制作,融合了乌龙茶做青工艺与红茶发酵工艺而形成风味独特的茶叶新品,集红茶的甘醇与乌龙茶的花果香于一体,色泽墨绿、汤色红亮透明、花香显露、口感甘滑、回味幽长、持久耐泡。

[0036] 本发明充分利用夏暑茶鲜叶资源,避免浪费;直接解决了夏茶资源浪费闲置,加工夏茶盈利低等难题;同时满足市场上红茶消费需求,抢占红茶先机。

[0037] 本发明充分考虑原料茶青的生化特征,相对于传统的制茶工艺,采用先烘香,不仅除去了茶叶青气,缩短揉捻的时间,使得能够形成乌龙茶良好香气的萜烯类物质及具有幽雅香气的紫罗酮等花香型香气物质进行丰富的、足够的转化,花香显露,拥有乌龙茶的花果香,同时保存了茶条的完整性,茶叶的外形也更为好看;后发酵,更好的促进茶青内含物花青素、咖啡因转化为茶红素、茶黄素等,并使酚氨(茶多酚)比大小得当,充分展现红茶滋味甘醇的品质特征。

[0038] 本发明采摘工作避开了春茶采摘的用工高峰,又充分利用了茶青资源。

[0039] 本发明在于采用乌龙茶品种茶叶制作,同时将红茶与乌龙茶制作工艺中的重要环节相结合。该工艺并不是简单的融合两种茶类的工艺,将其单纯的叠加;采用乌龙茶嫩芽制作,长时间的低温做青工艺,为内含物的转化创造条件。春末夏初茶青的叶质薄,容易损伤红变,摇青以慢转为宜,以运动为主,摩擦为次,以促进走水,去除苦涩味。

[0040] 本发明设计独特、构思新颖,具有很强的实用性,因此本发明具有广阔的应用前景。

[0041] 实施例一

[0042] 本实施例的步骤如下:

[0043] 采青:采摘乌龙茶树的鲜叶,留下鲜叶的一芽、二叶及三叶;

[0044] 晒青:将茶叶摊开,并控制摊叶的厚度为 2cm 之间,在阳光下晒青 0.4h,期间翻动 2 次;

[0045] 晾青:在室内把茶叶摊晾 15min,厚度为 5cm。

[0046] 摇青:将茶叶放入摇青机内,时间为 1min,摇青机的摇速为 30r/min ;

[0047] 静置:将茶叶在摊开在筛子上,摊叶厚 2cm,把筛子放置于温度为 18℃空调间内静置,时间为 5h ;

[0048] 烘香:将茶叶均铺在筛子上,厚度为 3cm,把筛子放入温度为 38℃的烘箱,时间为 1.5h ;

[0049] 揉捻:把茶叶放入揉捻机揉捻,时间 0.5h。揉捻顺序为轻揉 10min,重揉 10min,轻揉 10min ;

[0050] 发酵:将茶叶装入发酵篮内,厚度 20cm,发酵篮内的茶叶中间挖设有发酵洞,该发酵洞高度 13cm,把发酵篮置于发酵室内,发酵室内温度 26℃,相对湿度 60%,发酵时间 8h。

[0051] 实施例二

[0052] 本实施例的步骤如下：

[0053] 采青：采摘乌龙茶树的鲜叶，留下鲜叶的一芽、二叶及三叶；

[0054] 晒青：将茶叶摊开，并控制摊叶的厚度为 4cm 之间，在阳光下晒青 0.6h，期间翻动 3 次；

[0055] 晾青：在室内把茶叶摊晾 20min，厚度为 10cm。

[0056] 摇青：将茶叶放入摇青机内，时间为 2min，摇青机的摇速为 15r/min；

[0057] 静置：将茶叶在摊开在筛子上，摊叶厚 3cm，把筛子放置于温度为 22℃ 空调间内静置，时间为 6h；

[0058] 烘香：将茶叶均铺在筛子上，厚度为 4cm，把筛子放入温度为 42℃ 的烘箱，时间为 2h；

[0059] 揉捻：把茶叶放入揉捻机揉捻，时间 1h。揉捻顺序为轻揉 15min，重揉 30min，轻揉 15min；

[0060] 发酵：将茶叶装入发酵篮内，厚度 25cm，发酵篮内的茶叶中间挖设有发酵洞，该发酵洞高度 17cm，把发酵篮置于发酵室内，发酵室内温度 32℃，相对湿度 80%，发酵时间 10h。

[0061] 实施例三

[0062] 本实施例为本发明的优选实施方式，它包括以下步骤：

[0063] 采青：采摘乌龙茶树的鲜叶，留下鲜叶的一芽、二叶及三叶；

[0064] 晒青：将茶叶摊开，并控制摊叶的厚度为 3cm 之间，在阳光下晒青 0.5h，期间翻动 3 次；

[0065] 晾青：在室内把茶叶摊晾 17.5min，厚度为 7.5cm。

[0066] 摇青：将茶叶放入摇青机内，时间为 1.5min，摇青机的摇速为 23r/min；

[0067] 静置：将茶叶在摊开在筛子上，摊叶厚 2.5cm，把筛子放置于温度为 20℃ 空调间内静置，时间为 5.5h；

[0068] 烘香：将茶叶均铺在筛子上，厚度为 3.5cm，把筛子放入温度为 40℃ 的烘箱，时间为 1.75h；

[0069] 揉捻：把茶叶放入揉捻机揉捻，时间 0.75h。揉捻顺序为轻揉 12.5min，重揉 20min，轻揉 12.5min；

[0070] 发酵：将茶叶装入发酵篮内，厚度 22.5cm，发酵篮内的茶叶中间挖设有发酵洞，该发酵洞高度 15cm，把发酵篮置于发酵室内，发酵室内温度 29℃，相对湿度 70%，发酵时间 9h。

[0071] 上述仅为本发明的具体实施方式，但本发明的设计构思并不局限于此，凡利用此构思对本发明进行非实质性的改动，均应属于侵犯本发明保护范围的行为。