



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103271175 B

(45) 授权公告日 2015.04.29

(21) 申请号 201310252899.1

科学》.2003,(第1期),第52-53页.

(22) 申请日 2013.06.25

审查员 许闽婷

(73) 专利权人 浙江永金茶业有限公司

地址 313000 浙江省湖州市长兴县和平镇长
岗村

(72) 发明人 虞康健 张发庆 周玉良 孙旭东

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务
所(普通合伙) 11350

代理人 汤东凤

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006.01)

(56) 对比文件

CN 101028022 A, 2007.09.05,

CN 102160584 A, 2011.08.24,

CN 103070248 A, 2013.05.01,

农艳芳等.凌螺茶的加工技术.《广西农业

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种螺形白茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种螺形白茶的加工方法,包括如下步骤:1)摊青;2)杀青;3)揉捻;4)快速烘干,揉捻结束后立即放入烘箱进行快速烘干,然后下机摊凉30 min;5)造型,采用曲毫炒干机炒制造型,后再放至瓶式滚筒炒干机滚30分钟,温度为90℃,接着下机摊凉30min;6)烘干,放入烘干机烘7-8 min,温度为110℃,摊放厚度为1-1.5cm。通过上述改进,本发明可方便、有效地制备出优质白茶,其外形成螺形状,冲水即沉、经久耐泡,香气持久,叶底茶叶依然成朵形,彻底改变了传统白茶久泡不沉、出汁缓慢的特点,具有显著的技术效果,适合推广使用。

1. 一种螺形白茶的加工方法,其特征在于包括如下步骤:1) 摊青,将采摘的白茶鲜叶匀摊在竹垫上摊凉,茶青的摊放厚度为1.5-2.5cm,室温下摊放4-6小时,直至叶片发软,手握成团;2) 杀青,将经摊放的鲜叶用滚筒杀青机杀青,杀青锅内壁温度为250-280℃,至锅内鲜叶叶温达75-80℃,叶色变深时出叶吹凉;3) 揉捻,用揉捻机进行揉捻,揉捻时间为18-22min,揉捻过程为先轻压,再重压,待茶条即将成条时再改为轻压、无压空揉,使茶团在桶内翻滚以解散团块,然后打开茶门让其自然落下;4) 快速烘干,揉捻结束后立即放入烘箱进行快烘脱水,温度控制在135℃-140℃,时间控制在2.5-4min,接着下机摊凉30min;5) 造型,采用曲毫炒干机炒制造型,时间大致为20min,前10分钟锅温控制在110℃,然后将锅温降至95℃炒10分钟后起锅,摊凉30min后再放至瓶式滚筒炒干机滚30分钟,温度控制在90℃,接着下机摊凉30min筛去细末;6) 烘干,将摊凉的茶叶放入烘干机烘7-8min,温度控制在110℃,摊放厚度为1-1.5cm,然后下机摊至室温后装箱入库。

2. 根据权利要求1所述的螺形白茶的加工方法,其特征在于,所述步骤2)进行的杀青直至茶叶的叶色变暗绿色,叶片手捏成团,松开即散时方出叶。

3. 根据权利要求1所述的螺形白茶的加工方法,其特征在于,所述步骤3)中揉捻操作具体为轻压4min、重压10min、轻压3min和空揉2min,揉至茶汁溢出,叶卷成条。

4. 根据权利要求1所述的螺形白茶的加工方法,其特征在于,所述步骤5)中待叶片水分降至15%起锅。

5. 根据权利要求1所述的螺形白茶的加工方法,其特征在于,所述步骤6)中烘干操作直至茶叶含水量在5-6%。

一种螺形白茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工制备领域,特别是涉及一种螺形白茶的加工方法。

背景技术

[0002] 白茶是一种绿茶变异品种,因其早春芽叶白色而得名,其氨基酸含量是普通绿茶的2—3倍,因此口感鲜醇,而深受消费者喜爱。现有技术中的茶叶的制备方法,依次包括选料、杀青、二次揉捻、二次烘炒、做形等工序,但在这个制作工艺中由于在高温和高氧含量的条件下进行长时间的机械揉捻及烘炒,导致了白茶的型、色、味和营养成份的破坏,在热水冲泡时茶叶的颜色、香气都会受到很大的影响,以现有方法所制得的白茶在冲泡时还存在着茶叶上浮不沉,茶汁释放慢的问题。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于针对现有技术存在的不足,提供一种专门适合用生产螺形白茶的工艺方法,其不仅工序科学合理,而且依此生产出来的外形成螺形,冲水即沉,经久耐泡,香气持久。

[0004] 为实现上述发明目的,本发明的技术方案是:一种螺形白茶的加工方法,包括如下步骤:1) 摊青,将采摘的白茶鲜叶匀摊在竹垫上摊凉,茶青的摊放厚度为1.5—2.5cm,室温下摊放4—6小时,直至叶片发软,手握成团;2) 杀青,将经摊放的鲜叶用滚筒杀青机杀青,杀青锅内壁温度为250—280℃,至锅内鲜叶叶温达75—80℃,叶色变深时出叶吹凉;3) 揉捻,用揉捻机进行揉捻,揉捻时间为18—22min,揉捻过程为先轻压,再重压,待茶条即将成条时再改为轻压、无压空揉,使茶团在桶内翻滚以解散团块,然后打开茶门让其自然落下;4) 快速烘干,揉捻结束后立即放入烘箱进行快烘脱水,温度控制在135℃—140℃,时间控制在2.5—4min,接着下机摊凉30min;5) 造型,采用曲毫炒干机炒制造型,时间大致为20min,前10分钟锅温控制在110℃,然后将锅温降至95℃炒10分钟后起锅,摊凉30min后再放至瓶式滚筒炒干机滚30分钟,温度控制在90℃,接着下机摊凉30min筛去细末;6) 烘干,将摊凉的茶叶放入烘干机烘7—8min,温度控制在110℃,摊放厚度为1—1.5cm,然后下机摊至室温后装箱入库。

[0005] 作为本发明的优选,所述步骤2)进行的杀青直至茶叶的叶色变暗绿色,叶片手捏成团,松开即散时方出叶。

[0006] 作为本发明的优选,所述步骤3)中揉捻操作具体为轻压4min、重压10min、轻压3min和空揉2min,揉至茶汁溢出,叶卷成条。

[0007] 作为本发明的优选,所述步骤5)中待叶片水分降至15%左右起锅。

[0008] 作为本发明的优选,所述步骤6)中烘干操作直至茶叶含水量在5—6%。

[0009] 相对于现有技术,本发明人长时间所付出的创造性劳动,结合绿茶制备方法和螺形茶叶生产工艺,成功研制出螺形白茶的制备方法,在造型时先将解团后茶叶放入140度烘箱内快速烘3分钟,从而使茶叶快速失水,起固色显毫作用,使茶条紧结不松“等速干

燥”，下机摊凉 30 分钟，让茶茎内部水份向叶部渗透，以利叶和茎水份均衡，从而为白茶最终生产品质的提升创造了条件，随后又采取了先用曲毫炒干机炒制再放入瓶式滚筒炒干机滚制的两步工序法，是对白茶传统加工工艺的一次革命，大幅度提高白茶品质。通过上述改进，本发明可方便、有效地制备出优质白茶，其外形成螺形状，冲水即沉、经久耐泡，香气持久，叶底茶叶依然成朵形，彻底改变了传统白茶久泡不沉、出汁缓慢的特点，具有显著的技术效果，适合推广使用。

具体实施方式

[0010] 下面结合实施例对本发明进一步说明。

[0011] 实施例 1 :1) 将采摘的一芽一叶白茶鲜叶匀摊在竹垫上、厚度为 2 厘米。室温下摊至 4 小时。摊至叶片发软，手握成团，松手不散，青草气减退，香气溢出即可。2) 杀青：将摊好的鲜叶用滚筒杀青机杀青，杀青锅温要求达到 280 度，锅内叶温达到 75—80 度。杀青叶宜老但不焦边，香气透发，叶色变深，手捏成团。松开即散。出叶后及时吹凉以免黄变。3) 揉捻：将杀青摊凉后的青叶用揉捻机进行揉捻，揉捻程序为轻、重、轻，时间为 30 分钟。揉捻时不断观察茶条变化，待茶条揉捻成条即将完成时改为轻压、无压让茶团在桶内翻滚以利解散团块，然后打开茶门让其自然落下。将茶团进行解团散热。4) 造形：将解团后茶叶放入 135 度烘箱内快速烘 4 分钟。使茶叶快速失水，起固色显毫作用，使茶条紧结不松“等速干燥”。下机摊凉 30 分钟，让茶茎内部水份向叶部渗透，以利叶和茎水份均衡，过格筛筛去细条和末。用曲毫炒干机炒制做形，时间为 20 分钟，锅温前 10 分钟为 110 度炒 10 后降至 95 度炒 10 分钟起锅摊凉 30 分钟。放与瓶式滚筒炒干机滚 30 分钟，温度 90 度。下机后摊凉 30 分钟筛去细末。5) 干燥：将摊凉的茶叶放入 110 度烘干机内烘 7—8 分钟，摊叶厚度为 1—1.5 厘米，使茶叶水份达到 5—6%。然后下机摊至室温装箱入库。

[0012] 实施例 2 :1) 摊青：将采摘的一芽一叶白茶鲜叶匀摊在竹垫上、厚度为 2 厘米。室温下摊至 5 小时。摊至叶片发软，手握成团，松手不散，青草气减退，香气溢出即可。2) 杀青：将摊好的鲜叶用滚筒杀青机杀青，杀青锅温要求达到 270 度，锅内叶温达到 75—80 度。杀青叶宜老但不焦边，香气透发，叶色变深，手捏成团。松开即散。出叶后及时吹凉以免黄变。3) 揉捻：将杀青摊凉后的青叶用揉捻机进行揉捻，揉捻程序为轻、重、轻，时间为 25 分钟。揉捻时不断观察茶条变化，待茶条揉捻成条即将完成时改为轻压、无压让茶团在桶内翻滚以利解散团块，然后打开茶门让其自然落下。将茶团进行解团散热。4) 做形：将解团后茶叶放入 140 度烘箱内快速烘 2.5 分钟。使茶叶快速失水，起固色显毫作用，使茶条紧结不松“等速干燥”。下机摊凉 30 分钟，让茶茎内部水份向叶部渗透，以利叶和茎水份均衡，过格筛筛去细条和末。用曲毫炒干机炒制做形，时间为 20 分钟，锅温前 10 分钟为 110 度炒 10 后降至 95 度炒 10 分钟起锅摊凉 30 分钟。放与瓶式滚筒炒干机滚 30 分钟，温度 90 度。下机后摊凉 30 分钟筛去细末。5) 干燥：将摊凉的茶叶放入 110 度烘干机内烘 7—8 分钟，摊叶厚度为 1—1.5 厘米，使茶叶水份达到 5—6%。然后下机摊至室温装箱入库。

[0013] 实施例 3 :1) 摊青：将采摘的一芽一叶白茶鲜叶匀摊在竹垫上、厚度为 2 厘米。室温下摊至 4 小时。摊至叶片发软，手握成团，松手不散，青草气减退，香气溢出即可。2) 杀青：将摊好的鲜叶用滚筒杀青机杀青，杀青锅温要求达到 260 度，锅内叶温达到 75—80 度。杀青叶宜老但不焦边，香气透发，叶色变深，手捏成团。松开即散。出叶后及时吹凉以免黄

变。3) 揉捻:将杀青摊凉后的青叶用揉捻机进行揉捻,揉捻程序为轻、重、轻,时间为 20 分钟。揉捻时不断观察茶条变化,待茶条揉捻成条即将完成时改为轻压、无压让茶团在桶内翻滚以利解散团块,然后打开茶门让其自然落下。将茶团进行解团散热。4) 做形:将解团后茶叶放入 140 度烘箱内快速烘 3 分钟。使茶叶快速失水,起固色显毫作用,使茶条紧结不松“等速干燥”。下机摊凉 30 分钟,让茶茎内部水份向叶部渗透,以利叶和茎水份均衡,过格筛筛去细条和末。用曲毫炒干机炒制做形,时间为 20 分钟,锅温前 10 分钟为 110 度炒 10 后降至 95 度炒 10 分钟起锅摊凉 30 分钟。放与瓶式滚筒炒干机滚 30 分钟,温度 90 度。下机后摊凉 30 分钟筛去细末。5) 干燥:将摊凉的茶叶放入 110 度烘干机内烘 7—8 分钟,摊叶厚度为 1—1.5 厘米,使茶叶水份达到 5—6%。然后下机摊至室温装箱入库。

[0014] 实施例 4 :1) 摊青,将采摘的白茶鲜叶匀摊在竹垫上摊凉,茶青的摊放厚度为 1.5—2.5cm,室温下摊放 4—6 小时,直至叶片发软,手握成团;2) 杀青,将经摊放的鲜叶用滚筒杀青机杀青,杀青锅内壁温度为 250—280℃,至锅内鲜叶叶温达 75—80℃,叶色变深时出叶吹凉;3) 揉捻,用揉捻机进行揉捻,揉捻时间为 18—22min,揉捻过程为先轻压,再重压,待茶条即将成条时再改为轻压、无压空揉,使茶团在桶内翻滚以解散团块,然后打开茶门让其自然落下;4) 快速烘干,揉捻结束后立即放入烘箱进行快速烘干,温度控制在 130℃—150℃,时间控制在 2.5—4min,接着下机摊凉 30 min;5) 造型,采用曲毫炒干机炒制造型,时间大致为 20min,前 10 分钟锅温控制在 110℃,然后将锅温降至 95℃炒 10 分钟后起锅,摊凉 30 min 后再放至瓶式滚筒炒干机滚 30min,温度控制在 90℃,接着下机摊凉 30min 后筛去细末;6) 烘干,将摊凉的茶叶放入烘干机烘 7—8 min,温度控制在 110℃,摊放厚度为 1—1.5cm,然后下机摊至室温后装箱入库。其中,步骤 2) 进行的杀青直至茶叶的叶色变暗绿色,叶片手捏成团,松开即散时方出叶。所述步骤 3) 中揉捻操作具体为轻压 4min、重压 10min、轻压 3min、空揉 3min,揉至茶汁溢出,叶卷成条。所述步骤 5) 中待叶片水分降至 15% 左右起锅。所述步骤 6) 中烘干操作直至叶片水分降至 5—6%。

[0015] 本发明不局限于上述具体的实施方式,本领域的普通技术人员从上述构思出发,不经过创造性的劳动,所作出的种种变换,均落在本发明的保护范围之内。本发明属于茶叶加工制备领域,特别是涉及一种螺形白茶的加工方法。

[0016] 本发明不局限于上述具体的实施方式,本领域的普通技术人员从上述构思出发,不经过创造性的劳动,所作出的种种变换,均落在本发明的保护范围之内。