

团 体 标 准

T/LPTRA 2—2023

六堡茶陈化关键技术规程

Key technological regulations for ageing processing of Liupao tea

2023 - 12 - 30 发布

2024 - 03 - 05 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由梧州市茶产业发展服务中心、中国农业科学院茶叶研究所提出并宣贯。

本文件由梧州六堡茶研究会归口。

本标准起草单位：梧州市茶产业发展服务中心、中国农业科学院茶叶研究所、梧州市农业科学研究所、广西梧州茶厂有限公司、梧州中茶茶业有限公司、广西梧州六堡茶股份有限公司、广西梧州茂圣茶业有限公司、广西农垦茂圣茶业有限公司、梧州市天誉茶业有限公司。

本标准主要起草人：陈耀进、邱北连、吕海鹏、杨应、黄进达、张均伟、刘春梅、蒋旭雄、吴燕、蒋健轩、杜金杰、韦云飞、林少烽、梁金凤、石荣强、谢加仕、李华明、骆刚、蒋文峰、肖思思、戴国美、龙志荣、祝健婷、黄刚骅、农寿华、韦雪英、于翠平、吴珍凤、宁泰澄、凌丹、吴凡、喻静、黄少莲、滕翠琴、吴新惠、甘爽、杨益欢、王雨鑫、潘雯婧、莫鹰、连娜娜、陈颖慧、廖珍承。

六堡茶陈化关键技术规程

1 范围

本文件规定了六堡茶陈化要求、关键技术、质量管理、文件与记录管理。
本文件适用于六堡茶的陈化。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品生产通用卫生规范
GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
DB45/T 479 六堡茶加工技术规程
DB45/T 1114 地理标志产品 六堡茶
DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语
DB45/T 2439 出口六堡茶加工规范

3 术语和定义

GB/T 32719.4、DB45/T 479、DB45/T 1114和DB45/T 1291界定的术语和定义适用于本文件。

4 陈化要求

4.1 温度要求

陈化前的茶叶温度应降至室温。

4.2 含水量要求

陈化前的茶叶含水量应降至18%以下，宜在15%~18%。

4.3 食品防护要求

按DB45/T 2439的规定执行。

4.4 陈化场地、设施、环境及加工人员

按照GB 14881、GB/T 32744和DB45/T 479的规定执行。

5 关键技术

5.1 工艺流程

待陈化的茶叶→第一阶段陈化→第二阶段陈化→自然陈化→陈化成品

待陈化的茶叶，达到上述4.1~4.4陈化要求后，开始进行陈化。陈化一般可主要分为两个关键阶段，应在不同的陈化地点以及不同的环境温湿度条件下实施。

5.2 工艺要求

5.2.1 第一阶段陈化

将待陈化的茶叶移至清洁、无异杂味的环境或移至洞窖等处，在湿度较高的条件下进行陈化，相对湿度宜控制在80%~90%，温度宜控制在22℃~28℃，陈化时间宜在90 d以上。该阶段完成后，六堡茶的苦涩味和刺激性气味明显降低，发酵气味减轻。

5.2.2 第二阶段陈化

将陈化第一阶段的茶叶，移至清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中，在湿度较低的条件进一步陈化：相对湿度宜控制在60%~75%，温度宜控制在18℃~28℃，陈化时间宜在90 d以上。该阶段完成后，茶叶内质基本可达到香气纯正、滋味醇和、汤色红亮、叶底褐或黑褐的要求。

5.2.3 自然陈化

第二阶段陈化结束后，将茶叶转入清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中自然陈化。

5.2.4 陈化时间

第一阶段和第二阶段的总陈化时间应不少于180 d。

6 质量管理、文件与记录管理

- 6.1 制定和实施陈化过程质量控制措施，关键陈化工艺应有操作要求，并记录执行情况。
 - 6.2 建立陈化过程的完整记录档案。
 - 6.3 每批陈化加工的产品应编制陈化批号或系列号，一直延用至产品终端销售，并进行出厂检验。
 - 6.4 陈化加工过程的相关文件记录至少保留至相应产品出厂后3年。
-