

ICS 67.140.10

CCS X 55

团体标准

T/CTSS 98.5-2025

贵州省望谟八步茶 第5部分：白茶加工技术规程

Wangmo Babu tea of Guizhou Province
Part 5: Technical code of practice for white tea processing

2025-04-02 发布

2025-04-18 实施

中国茶叶学会 发布

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。

T/CTSS 98 包括以下部分：

- 第1部分：生产加工基本要求；
- 第2部分：茶园管理技术规程；
- 第3部分：红茶加工技术规程；
- 第4部分：红茶；
- 第5部分：白茶加工技术规程；
- 第6部分：白茶。

本文件是 T/CTSS 98《贵州省望谟八步茶》的第5部分。

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。

本文件由贵州省望谟县农业农村局、贵州大学、贵州省茶叶协会提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：贵州大学、望谟县农业农村局、贵阳人文科技学院。

本文件主要起草人：牛素贞、阮正林、赵支飞、徐富林、赵久云、吴再春、黄政、彭琼瑶、杨世芬、何应琴、张绍娟、吴羽、詹兴敏、张旖、欧阳玉婷、饶凯鑫、程婷、安小东、张才渊、朱秋红、郭情、周龙。

贵州省望谟八步茶 第 5 部分：白茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了贵州省望谟八步茶白茶加工的术语和定义、基本条件、原料要求、工艺流程、初制技术、精制技术及过程管理。

本文件适用于贵州省望谟八步茶白茶的加工。

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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 32743 白茶加工技术规范
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- T/CTSS 98.1 贵州省望谟八步茶 第 1 部分：生产加工基本要求

3 术语和定义

GB/T 32743、GB/T 40633、T/CTSS 98.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

控温控湿萎凋 *controlled temperature and humidity withering*

一种白茶萎凋方式，是采用室内加温及控湿进行的萎凋方式。

3.2

复合萎凋 *componed withering*

一种白茶萎凋方式，是采用自然萎凋和控温控湿萎凋交替进行的萎凋方式。

4 基本条件

4.1 过程管理

加工场所、设施、人员、加工过程管理应符合 GB/T 32744 的规定。

4.2 卫生要求

加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

4.3 设施设备要求

加工设施设备配置应符合 GH/T 1077 的规定，应配有除湿装置。

5 原料要求

5.1 鲜叶原料

采摘单芽、一芽一叶、一芽二三叶或同等嫩度的对夹叶为宜，并保持芽叶完整、新鲜、均匀。

5.2 鲜叶验收和摊放

5.2.1 鲜叶验收

鲜叶进厂应分级验收，八步茶鲜叶分为古树鲜叶和栽培茶园鲜叶。其中古树鲜叶分为特级和一级。栽培茶园鲜叶分为特级、一级、二级 3 个等级，各等级分级标准应符合表 1 的要求。

表 1 分级标准

分类	等级	外形	芽叶组成
古树鲜叶	一级	芽叶完整，叶面为绿或绿紫色，部分叶脉紫色。	以一芽一叶为主，占 90%以上
	二级	芽叶完整，叶面为绿色或紫色，部分叶脉紫色。	以一芽二叶为主，占 70%以上。少量一芽三叶或同等嫩度对夹二叶
栽培茶园鲜叶	特级	芽完整，绿色或者绿紫色，茶芽表面覆满茸毛	以单芽为主，占 90%以上
	一级	芽叶完整，叶面为绿或绿紫色，部分叶脉紫色。	以一芽一叶为主，占 90%以上
	二级	芽叶完整，叶面为绿色或紫色，部分叶脉紫色。	以一芽二叶为主，占 80%以上。少量一芽三叶或同等嫩度对夹二叶

5.2.2 鲜叶摊放

鲜叶进厂应分别摊放，晴天叶与雨（露）水叶分开，上午采的与下午采的分开，不同嫩度、不同品种的芽叶分开。盛装、运输工具应清洁、卫生、透气良好。

5.2.3 摊放环境

鲜叶摊放环境应清洁卫生、阴凉、通风、防雨、防雾，避免日晒。

6 工艺流程

6.1 初制工艺流程

鲜叶→萎凋→并筛→干燥。

6.2 精制工艺流程

毛茶→拣剔→拼配→匀堆→复烘→包装→成品茶。

7 初制技术

7.1 萎凋

7.1.1 萎凋方式

萎凋采用自然萎凋、复合萎凋及控温控湿萎凋等方式。连续数日晴天宜使用自然萎凋和复合萎凋。摊叶厚度遵循“嫩薄老厚”的原则。网筛摊叶厚度以芽叶互不重叠为宜。鲜叶较多时，可采用萎凋槽摊放，摊叶厚度 5 cm~20 cm。摊叶时要求鲜叶抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致，避免翻动。

7.1.2 萎凋温度

春季自然萎凋温度 15 ℃~25 ℃，夏秋季自然萎凋温度 25 ℃~35 ℃，控温萎凋室内温度 25 ℃~35 ℃。

7.1.3 萎凋湿度

萎凋室相对湿度宜控制在 65%~70%。

7.1.4 萎凋适度

萎凋适度表现为叶片失去光泽、叶色转至银绿、墨绿或暗紫，白底绿面或白底暗紫面，有清香花香，芽叶有刺手感，萎凋叶含水率 18%以下。

7.2 并筛

萎凋后将萎凋叶进行并筛，网筛并筛厚度 1 cm~2 cm 左右。萎凋槽萎凋叶，采用同槽合并或多槽合并方式进行并筛，并筛厚度约 25 cm。并筛应均匀，使萎凋叶复苏，控制水分散发速度。并筛时间 12 h~48 h，根据萎凋叶含水率、鲜叶嫩度、空气温湿度而定，并筛至青气减少，花香显露。

7.3 干燥

采用提香机烘干。烘干次数为 2 次~3 次，温度 50 ℃~55 ℃，温度先高后低、时间先短后长。烘干后的含水率为 6%以下。

8 精制技术

8.1 拣剔

8.1.1 应按级别进行，动作宜轻以防芽叶破碎。

8.1.2 雪芽应拣去焦红、红变、暗红、发黑的芽以及绽开芽、叶片和各种夹杂物。

8.1.3 牡丹要求拣去蜡片、黄叶、红张叶、梗片、粗老叶及非茶类夹杂物。

8.1.4 古树银霜和贡眉要求拣去蜡片、黄叶、红张叶、粗老叶及非茶类夹杂物。

8.2 拼配

应以堆号、批次为单位，对照等级标准先拼小样，再根据小样比例拼制产品。

8.3 匀堆

根据拼配要求进行匀堆，使茶叶混合均匀，品质符合级别要求。

8.4 复烘

复烘温度为 50 ℃~55 ℃。复烘时间 10 min~30 min，烘至含水率 6%以下。

8.5 装箱包装

复烘后的白茶应及时包装，动作轻柔，分层抖动、边抖边装、不应重压。

9 过程管理

9.1 卫生管理应符合 GB 14881 的要求。

9.2 建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录，并保留 3 年以上。

9.3 每批加工的产品应编制加工批号或系列号，一直延用至产品终端销售。