

T/WZCX

重庆市万州区茶叶协会团体标准

T/WZCX 002—2018

万州工夫红茶加工技术规程

The technical regulation for processing technology of congou black tea of Wanzhou

2018 - 04 - 04 发布

2018 - 07 - 04 实施

重庆市万州区茶叶协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则进行起草。

本标准由重庆市万州区农业委员会提出。

本标准起草单位：重庆市万州区茶叶协会。

本标准主要起草人：刘翔、王远全、胡琳玲、黄泽旭。

本标准于2018年04月04日首次发布。

万州工夫红茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了万州区行政区域内工夫红茶的鲜叶标准、萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制、提香、包装与贮运技术。

本标准适用于重庆市万州区行政区域内工夫红茶的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 术语和定义

SB/T 10034界定的术语和定义适用于本文件。

4 红茶加工技术

4.1 基本工艺流程

鲜叶——萎凋——揉捻——解块——发酵——干燥——精制。

4.2 鲜叶标准

鲜叶的采摘标准为：“一芽一叶”、“一芽二叶”。

要求：芽叶细嫩、匀净、新鲜，虫伤芽、空心芽不超过1%。

4.3 萎凋

萎凋应采用萎凋槽萎凋、室内自然萎凋、日光萎凋，适时翻拌。叶色转为暗绿，青草气消失，折梗不断，手捏成团，松手即散，无枯叶、焦边、叶子泛红，萎凋叶含水量58%~64%即为萎凋适度。

表1 萎凋工艺参考表

萎凋方式	萎凋机型/摊叶器具	摊叶厚度	温度控制(℃)	萎凋时间(h)
萎凋槽萎凋	5型茶叶网带式萎凋机	18cm~20cm	35	4~5
室内自然萎凋	不锈钢网茶青摊放架 或竹制圆筛	0.5kg/m ² ~0.75kg/m ²	20~24	≤18
日光+自然萎凋	不锈钢网茶青摊放架 或竹制圆筛	0.5kg/m ²	\	8

注：采用日光+自然萎凋方式进行萎凋，两种方式需交替进行。

4.4 揉捻

选用揉捻机，按照“轻~重~轻”原则进行揉捻，投叶量不超过揉桶的80%。成条率90%以上，条索紧卷，茶汁外溢为揉捻适度。

4.5 解块筛分

每次揉捻结束，使用解块筛分机解散团块，散发热量，降低叶温，区分老嫩、大小不同的揉叶。

4.6 发酵

选用发酵机、发酵室等发酵，摊叶厚度6cm~12cm，发酵温度28℃~30℃，空气湿度90%以上，发酵时间3h~5h。青草气消失，出现发酵叶特有的清新鲜浓的花果香味，叶色红铜色为发酵适度。

4.7 干燥

采用茶叶自动烘干机，分2次烘干。技术参数参照表2。

表2 自动烘干机操作技术参数

烘次	进风温度 (℃)	进风风速 (m ³ /h)	摊叶厚度 (cm)	烘干时间 (min)	含水量 (%)
第一次(毛火)	110~120	6000	1~2	10~15	20~25
第二次(足火)	90~100	5000	3~4	15~20	4~6

4.8 精制

采用色选机或滚筒机、风选机对毛茶进行撩头、割脚、去末，根据质量标准进行拼配。

4.9 提香

采用提香机提香，先80℃温度下烘30min，后120℃烘15min，移出冷凉。

5 包装与贮运

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191和GB 7718规定。

5.2 包装与运输

应符合GH/T 1070和NY/T 1999规定。

5.3 贮存

应符合GB/T 30375规定。