

团体标准

T/CSTEA 00004--2019

美人茶加工技术规程

2019 - 11 - 02 发布

2019 - 11 - 02 实施

海峡两岸茶业交流协会

发布

前 言

本标准编写要求按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则。
本标准由海峡两岸茶业交流协会提出并归口。

本标准起草单位：大田县茶叶学会、大田县海峡茶业交流协会、大田县农业农村局、大田县市场监督管理局、福建大田大方广茶业有限公司、福建省江山美人茶业有限公司、福建漳平永福闽台缘高山茶产销专业合作社、大田县屏山乡云雾生态茶叶专业合作社、福建省象山岩茶业有限公司、大田县东方美人茶叶专业合作社、福建仙顶实业有限公司、福建省儒溪茶业有限责任公司、福建立兹曼茗茶有限公司、大田县高峰茶业有限公司、大田县易津茶业有限公司、大田县顺意茶业专业合作社、福建沙县三姑茶厂、福建省德化县广善茶业有限公司。

本标准主要起草人：林乐全、章进汕、罗琼菁、陈联双、郑成鑫、陈益存、陈首中、吴伟建、李志忠、陈宏安、郭文杰、李家宝、苏启绵、刘起城、陈志彬、蔡昆茂、涂育东、严秀兰、刘大舜、李建民、李鹏春。

美人茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了美人茶加工技术的术语和定义、鲜叶要求、加工条件、工艺技术和精制要求。本标准适用于美人茶制作加工。

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。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
SB/T 10034 茶叶加工技术术语

3 术语和定义

SB/T 10034 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

美人茶

以受茶小绿叶蝉吸食的茶树新梢一芽一叶至一芽二、三叶为原料,经独特工艺制成的乌龙茶产品。其品质特征为:外形自然卷缩似花朵,色泽红、黄、褐、白、绿五色相间;香气具天然果蜜香,滋味甘甜蜜韵,茶汤呈琥珀色,叶底柔软舒展。

3.2

回润

将杀青叶保温保湿,避免茶条表面干硬,让水分重新分布回潮,再度变软。

4 鲜叶要求

4.1 茶树品种

金萱、金观音、青心大有、黄旦、毛蟹、铁观音等适制美人茶品种。

4.2 采摘时间

上午露水干后进行,不同品种分别采摘、置放。

4.3 采摘用具

用清洁、透气良好的篮、篓盛装鲜叶，禁用布袋、塑料袋等不透气容器。

4.4 运输要求

4.4.1 运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒雨淋，防止大篓紧压、发热、机械损伤。

4.4.2 鲜叶及时运至加工厂，注意保质保鲜，合理贮青。

4.5 鲜叶质量

合格鲜叶应为一芽一叶~一芽二、三叶，新梢被茶小绿叶蝉吸食率30%~70%。保持完整、新鲜，符合GB 2762和GB 2763的要求。

5 加工条件

美人茶生产过程中原料采购、加工等环节的场所、设施、人员的要求应符合GB 14881要求。

6 工艺技术

6.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→凉青→做青（摇青↔凉青）→发酵→杀青→回润→揉捻→烘干→精制→产品。

6.2 萎凋

6.2.1 技术要求

6.2.1.1 摊叶量:鲜叶均匀薄摊于水筛上，摊叶量约 0.5 kg/m²。

6.2.1.2 适度要求:叶色转为暗绿，叶梢较萎软，叶梗折弯不断，稍有弹性，微带青味。

6.2.1.3 减重率:鲜叶减重 25%~30%，失水均匀。

6.2.2 操作方法

6.2.2.1 日光萎凋（晒青）

傍晚或午后弱光下，亦可用活动式网罩遮阳晒青，气温 25℃~30℃晒青，鲜叶均匀薄摊于水筛上，历时 1.0h~2.0h。

6.2.2.2 室内萎凋

温度: 20℃~30℃，湿度: 55%~65%。鲜叶均匀薄摊于水筛，置放在凉青架上，历时 6.0h~12.0h。

6.3 凉青

6.3.1 技术要求

6.3.1.1 减重率: 鲜叶减重 1%~2%。

6.3.1.2 适度要求: 叶态由软变硬，手捏青叶略有刺手感，青气消退清香初露。

6.3.2 操作方法

晒青叶移入室内凉青架上，静置散热，防止风吹和日光直射，时间1h~2h。

6.4 做青

6.4.1 环境要求

做青间适宜温度为20℃~26℃，相对湿度为65%~75%。

6.4.2 技术要求

6.4.2.1 做青适度：叶质由软变硬，手捏青叶略有刺手感；叶色呈黄褐，叶面红点显现；青气消失，具有清淡的花果香。

6.4.2.2 减重率：5%~8%。

6.4.3 操作方法

手工摇青与机械摇青相结合，摇青与凉青相交替：

a)第一次：将静置于水筛上的做青叶以3筛并1筛后用手工摇青，即均匀翻拌4次~8次(约10s)，静置1.5h~2.0h；

b)第二次：将静置于水筛上的做青叶以2筛并1筛后用手工摇青，即均匀翻拌8次~16次(约20s)，静置1.5h~2.0h；

c)第三次：再将静置于水筛上的做青叶以2筛并1筛后用手工摇青，即均匀翻拌20次~30次(约30s)，静置1.5h~2.0h；

d)第四次：将做青叶置于转速8转~10转的摇青机内，投叶量以机体容量的1/3~1/2为宜，时间30min~50min。

6.5 发酵

6.5.1 环境要求

发酵间温度23℃~26℃，相对湿度65%~75%。

6.5.2 技术要求

当60%~80%叶色转为泛红或鲜红，香气由清香转至果、蜜香为适度。

6.5.3 操作方法

将摇青叶置于发酵篓、筐内，厚15cm~20cm；或置于箬篱内，7.5kg~10kg/只，厚度10cm~15cm，用棉布覆盖；或置于洁净的铺有布的地板上，厚15cm~20cm，再将棉布覆盖。时间约4h~6h。

6.6 杀青

6.6.1 技术要求

手捏有刺手感，略成团，稍有弹性，青气消失，散发清香。

6.6.2 操作方法

采用滚筒杀青机杀青，以“高温、快速、短时”为原则，掌握杀熟、杀透、杀匀。温度250℃~260℃，投叶量5kg~7kg，时间4min~6min。失水率15%~16%。

6.7 回润

6.7.1 技术要求

叶质有弹性，手捏柔软。

6.7.2 操作方法

将杀青叶蓬松状装于布袋内置于桶（木、塑料）内，4kg~6 kg/袋，静置时间0.5h~1h。

6.8 揉捻

将回润好的杀青叶用布袋包好，采用球形揉捻机进行两次揉捻。第一次轻压揉捻10 min，揉后将茶团松散；第二次轻压揉捻5min，揉至70%以上呈螺旋条索状，即可出桶，筛去茶末。

6.9 烘干

温度70℃~90℃，烘至茶梗手折即断，含水量在6.5 %以下。

7 精制

7.1 人工拣剔

采用手工拣去单片和杂物，拣剔时不得压碎茶叶，不得捏茶取梗、取叶。

7.2 拼堆

按地域、外形、等级等要求进行拼堆。应分层匀堆，并轻轻翻拌。

7.3 复火

低温慢烘，温度70℃~80℃，时长6 h~10h。按产品不同等级调整温度及时间，成品含水率低于6 %。
