

JAASS

团 体 标 准

T/JAASS X-2022

江苏红茶加工技术规程

Technical regulation for processing of Jiangsu black tea

2022—XX—XX 发布

2022—XX—XX 实施

江苏省农学会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 鲜叶要求.....	1
4.1 鲜叶质量.....	1
4.2 运输.....	1
4.3 摊放.....	2
5 加工工艺.....	2
5.1 萎凋.....	2
5.2 揉捻.....	2
5.3 发酵.....	3
5.4 造型.....	3
5.5 干燥.....	4
5.6 提香.....	4

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》给出的规则编写。

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。

本文件由江苏省农业科学院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、江苏丘陵地区镇江农业科学研究所、江苏省农业推广总站、宜兴市农业农村局、南京市农业技术推广站、苏州市吴中区东山镇农林服务中心、金坛市农业农村局、仪征市农业农村局、溧阳市天目湖茶叶研究所、南京雅润茶业有限公司、宜兴九香茶业有限公司、苏州吴依茶叶有限公司、江苏鑫品茶业有限公司、扬州聚源春茶叶有限公司。

本文件主要起草人：杨亦扬、李荣林、艾仄宜、马圣洲、赵飞、邢瑶、徐建陶、李松、李浩宇、姚满昌、徐玉琴、魏爱华、熊金芳、宋甫林、尹娟、张春。

江苏红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了江苏地区红茶加工的术语和定义、鲜叶要求、加工工艺。

本文件适用于江苏红茶的加工。

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/T 5009.57 茶叶卫生标准的分析方

GB 7718 预包装食品标签通则

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶贮存通则

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

3 术语和定义

江苏红茶 Jiangsu black tea

以江苏采摘的茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥等工序制成的红茶。

4 鲜叶要求

4.1 鲜叶质量

要求芽叶新鲜匀净，无病虫叶，无杂质等。鲜叶等级要求参考表1。

表1 鲜叶等级

项 目		特 级	一 级	二 级
芽 叶 组 成	一芽一叶≥	85	75	65
	一芽二叶≤	15	25	35

4.2 运输

鲜叶应避免阳光直晒，避免挤压，运输工具保持清洁卫生。

4.3 摊放

摊放场所按照NY/T 5019规定。鲜叶不接触地面。摊晾厚度一般在15 cm~20 cm之间。

5 加工工艺

5.1 萎凋

分为日光萎凋、室内自然萎凋、萎凋槽（萎凋机）萎凋。至叶色转为暗绿，萎凋叶折梗不断，略有粘手感觉，手捏成团，松开不易弹散，叶片青气消失，有一定的清香为适度。萎凋结束叶片含水率为60%~65%，减重率嫩叶为30%~40%；老叶为20%~30%。

5.1.1 日光萎凋

气温在25℃~30℃时，可将鲜叶摊放在竹帘（竹垫）上，直接晒在日光下。摊放厚度3 cm~5 cm，隔20 min~30 min轻翻一次。春季萎凋1 h~2 h。夏季，上午10时之前~下午2时后萎凋1 h左右，叶面卷皱即为萎凋适度。

5.1.2 室内自然萎凋

选择空气流通、宽敞、清洁，安装有百页窗的建筑物作为萎凋室。萎凋室内设萎凋架，每架放萎凋帘10层~15层，每层间距15 cm~20 cm，底层离地20 cm，摊叶量1 kg/m²左右，摊叶要均匀，不要翻动。一般春季18 h~24 h完成萎凋，夏季10 h~12 h完成萎凋。

5.1.3 萎凋槽萎凋

萎凋前在摊叶帘上铺一层纱网，萎凋时将鲜叶均匀摊放在摊叶帘上，摊叶厚度15 cm~20 cm，通风温度控制在35℃~38℃，温度先高后低，萎凋时间4 h~6 h，中间进行3次~5次翻拌。

5.1.4 补光

在萎凋前期使用1500 lx黄光（585 nm~590 nm）或远红外（0.77μm~1000 μm）照射，时间2 h~3 h。

5.1.5 摇青

萎凋前期适当采用摇青措施。摇青条件，萎凋1.5 h~2 h（减重率8%~12%）后，将鲜叶放入摇青机摇青，第1次转速为20 r/min，持续2 min~3 min，释放出萎凋叶摊放1 h，第2次转速为30 r/min，持续3 min~4 min，释放出萎凋叶摊放1 h，第3次转速为50 r/min，持续4 min~5 min，释放出萎凋叶，结束萎凋。

5.2 揉捻

选用揉捻机，加压方式轻-重-轻，先无压揉5min，然后轻压5min-重压5min-松压5min交替。重萎凋重揉，轻萎凋轻揉。嫩叶轻揉，老叶重揉。夏秋季节如揉捻车间室温过高，应采取适当措施散热降温，避免在揉捻过程中发酵过于激烈。揉捻结束后，及时解块分筛。不同机型投叶量参考表2。

表2 揉捻机投叶量

型 号	投叶量 (kg)
6CR—45	20 ± 5
6CR—55	40 ± 5
6CR—65	60 ± 5

5.2.1 条形红茶揉捻

一般分两次进行，揉捻时间，春茶每次25 min~35 min，夏秋茶45 min~55 min，中间解块1次。揉捻结束，条索紧结，成条率达80%~90%，细胞破碎达85%以上。

5.2.2 特殊造型红茶揉捻

特殊造型（卷曲形、针形、颗粒形）揉捻一次，时间10 min~20 min，适当轻压。

5.3 发酵

发酵在发酵室进行，室内置有温湿度调节设备、通气设备和发酵架。发酵至青气消失，具有浓厚的果香或花香，叶色变红（春茶黄偏红，夏秋茶浅红色，嫩叶色泽鲜活、均匀，偏老叶色略暗，稍见红里泛青）为适度。

5.3.1 条形红茶发酵

使用发酵盒或发酵筐进行发酵，发酵盒用木材制成，规格长1 m~1.2 m，宽0.8 m~1 m，高0.15 m~0.2 m；发酵筐为竹篾编制，长0.8 m~1.0 m，宽0.6 m~0.8 m，高0.5 m~0.6 m。发酵室温度控制在25℃~32℃，相对湿度应在90%以上。可根据需要适当通氧。发酵过程摊叶厚度应根据叶质老嫩、揉捻程度而定。原则是嫩叶宜薄，老叶宜厚；夏秋茶宜薄，春茶宜厚，摊叶厚度一般10 cm~12 cm。发酵时间的长短也依叶质老嫩、揉捻程度而定，一般春茶3 h~5 h，夏秋茶2 h~3 h。粗老叶发酵时间可适当延长。

5.3.2 特殊造型红茶发酵

特殊造型（卷曲形、针形、颗粒形）红茶发酵分两段进行，第一阶段专门发酵，在发酵室用发酵盒或发酵筐发酵，温度25℃~32℃，湿度保持在95%以上，发酵较正常程度偏轻，发酵时间偏短，一般春茶2.5 h~3 h，夏秋茶2 h。第二阶段的发酵结合成造型工序通过加温操作逐渐完成。

5.4 造型

5.4.1 卷曲形

使用碧螺春茶炒制机械，投叶量0.6 kg~1.0 kg，做形温度50℃~60℃，时间约30 min。

5.4.2 针形

用烘干机进行初烘，温度100℃~110℃；摊叶厚度2 cm；时间10 min~15 min，干燥程度：手握茶叶成团，松手自然散开为度。摊凉后选用精揉机进行造型，投叶量参考表3，并按机器使用说明或鲜叶品质进行调节。压力宜轻，仅在第5 min~25 min加轻压。时间30 min~45 min，以95%以上成形为适度。整形锅槽体温度150~170℃。

表3 精揉机投叶量

型 号	每次投叶量 (kg)
-----	------------

6CRJ—24	6~8
SD-60（日本铃木）	13~15
60-KS（日本川崎）	13~15

5.4.3 颗粒形

用瓶式炒茶机将揉捻叶滚炒至7成干，温度由40℃逐渐升高至60℃，时间30 min~40 min，然后投入双锅曲毫炒干机中，每锅投叶量约4.0 kg~4.5 kg；开始温度60℃左右，逐渐升至80℃，炒手板采用大幅快摆方式，中间间歇吹热风，散发水汽，当含水量降低至10%以下时，将两锅茶坯合并为一锅，温度降至50℃~60℃，采用小幅慢摆法，炒至含水量6%以内、外形呈紧结颗粒状即可。

5.5 干燥

5.5.1 条形红茶

干燥分两次进行，第一次称“毛火”；第二次称“足火”。烘干用自动烘干机进行作业，毛火110℃~120℃，10 min~15 min；足火80℃~90℃，15 min~20 min，两次干燥之间摊晾30 min~40 min。

5.5.2 卷曲形红茶

干燥一次完成，用烘干机烘干，85℃~95℃，20 min-30 min。

5.5.3 针形红茶

干燥一次完成，用提香机，温度100℃~105℃，8 min~10 min。

5.6 提香

茶叶经足火干燥后，实行分装前，用提香机提香，温度60℃~70℃，4h~6h。提香结束后茶叶含水率小于等于6.0%。

江苏省农学会团体标准

《江苏红茶加工技术规程》

2022年××月第一版 2022年××月第一次印刷

版权专有 不得翻印