|  |
| --- |
|  |

团体标准

—

|  |
| --- |
|  |

凉都高山茶 第3部分:绿茶加工技术规程

Liangdu high grown tea Part 3:Processing technical specification of green tea

|  |
| --- |
|  |
|  |

发布

实施

**贵 州 省 茶 叶 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 加工场所要求 1

5 鲜叶采摘技术与管理技术 1

6 加工工艺 2

附录A （资料性附录）凉都高山扁形绿茶加工技术 2

附录B （资料性附录）凉都直条形绿茶加工技术 4

附录C（资料性附录）凉都高山卷曲形绿茶加工技术 6

附录D （资料性附录）凉都高山颗粒形绿茶加工技术 7

附录E （资料性附录）凉都高山烘炒青绿茶加工技术 9

* 1. 前  言

本标准按照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》而制定。

本标准 《凉都高山茶综合标准体系》按部分发布，分为4部分：

凉都高山茶 第1部分 绿茶

凉都高山茶 第2部分 红茶

凉都高山茶 第3部分 绿茶加工技术规程

凉都高山茶 第4部分 红茶加工技术规程

本部分为 第3部分。

本标准由六盘水市农业科学研究院提出。

本标准由贵州省茶叶学会归口。

本标准起草单位：六盘水市农业科学研究院、贵州凉都春惠农产业（集团）股份有限公司、六枝特区农业农村局、盘州市农业农村局、水城区农业农村局、贵州鸿森茶业发展有限公司、六枝特区九层山土特产开发有限公司、贵州隆易农业科技有限公司、六枝特区双文种养殖农民专业合作社、贵州多彩黔情生态农业有限公司、六枝特区钰铭源农业发展有限公司、盘州市沁心生态茶叶种植农民专业合作社、盘州市大众创业种养殖农民专业合作社、贵州茗品源生态农业科技开发有限责任公司、盘州市保基茶叶种植农民专业合作社、水城区茶叶发展有限公司、六盘水国顺农业科技发展有限公司、水城区万众一心种养殖农民专业合作社。

本标准主要起草人：刘彦、张冬莲、吕金丽、贺浩、罗浩、杨旭、邓春梅、詹红、陈健、冯永祥、陈燕青、万红、张双文、叶芳、龚华、余志虎、许正东、施波、范洪精、张琨、刘兴、王剑、徐祥辉、甘大国、曹阳。

凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程

**1 范围**

本部分规定了凉都高山茶 第3部分 绿茶加工技术规程的术语和定义、加工场所要求、加工工艺要求。

本标准适用于凉都高山绿茶的加工生产。

**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。

GB/T 40633-2021 茶叶加工术语

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

DB52/T 632 贵州茶叶加工技术要求

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

**3 术语和定义**

GB/T 40633确定的术语和定义适用于本文件。

**4 加工场所要求**

 应符合DB52/T 630的规定

**5** **鲜叶采摘技术与管理技术**

**5.1 鲜叶采摘等级**

严格按照产品分级的原料要求进行，单芽、一芽一叶初展至一芽三叶，鲜叶分级见表1、表2、表3、表4、表5。

表 1 扁形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 单芽＞80%，一芽一叶初展＜20% | 1.5～2.0 |
| 一级 |  一芽一叶＞90% | 2.0～2.5 |
| 二级 | 一芽二叶＜90% | 2.5～3.0 |

表 2 直条形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 单芽＞80%，一芽一叶初展＜20% | 1.5～2.0 |
| 一级 |  一芽一叶＞90% | 2.0～2.5 |
| 二级 | 一芽一叶＞50%，一芽二叶＜50% | 2.5～3.0 |

表3 卷曲形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 单芽＞50%， 一芽一叶初展＜50% | 2.0～2.5 |
| 一级 | 一芽一叶＞90% | 2.5～3.5 |
| 二级 | 一芽一叶＞80%一芽二叶初展＜20% | 3.0～4.0 |

表4 颗粒形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 一芽二叶初展＞70% | 4.5～5.5 |
| 一级 | 一芽三叶初展＞80% | 5.5～6.5 |
| 二级 | 一芽三叶＞80% | 6.5～7.5 |

表5 烘炒青绿茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 一芽二叶＞70% | 4.0～5.5 |
| 一级 | 一芽三叶＞80% | 5.5～7.5 |
| 二级 | 一芽三叶及机采嫩枝 | 7.5～15 |

**5.2 鲜叶采摘技术**

5.2.1茶园中30%茶树新梢达标应开采；

5.2.2要分批勤采，要提采，不掐采；

**5.3 鲜叶采摘质量要求**

5.3.1鲜叶要求保持鲜芽叶的完整、鲜嫩、匀净；

5.3.2不采雨水叶、露水叶、紫芽叶、破碎叶、病虫害叶及剥芽苞。

**5.4 鲜叶管理技术**

5.4.1 在鲜叶盛装与贮藏、运输过程中，注意轻压、轻放。鲜叶盛装容器必须采用洁净、透气的竹编篮、筐、篓等专用工具。

5.4.2鲜叶采下后要及时运抵加工厂，运输、验收，鲜叶运输必须是清洁卫生、无异味、无污染的车辆,车厢底部和厢壁必须垫隔离板，避免鲜叶与车厢直接接触，避免日晒雨淋。

5.4.3 运输过程要避免机械损伤、混杂和污染,并完整准确地记录鲜叶的来源和流转情况。

5.4.4 鲜叶进厂后，按不同品种的鲜叶分开、不同级别的鲜叶分开、上午叶和下午叶分开的原则及时摊放。摊放于洁净卫生、设施完好的贮藏室。薄摊、轻翻，以减少机械损伤。

5.4.5 其他符合GB/T 31748 的规定。

**6 加工工艺**

见附录A、附录B、附录C、附录D、附录E

**附录A （资料性附录）凉都高山扁形绿茶加工技术**

1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→理条→摊凉→整形→摊凉→脱毫→足干→精加工。

2 加工工艺

2.1 鲜叶摊放：

2.1.1 摊青方式：茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。以室内自然摊放为主，可通过适当控制通风，关闭或开放门窗调节鲜叶失水。必要时可用鼓风方式缩短摊放时间。摊放场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、避免阳光直射。

2.1.2 摊青厚度：视天气、鲜叶老嫩而定。一级以上鲜叶原料摊放厚度控制在1cm〜2cm，二级鲜叶原料摊放厚度控制在4 cm以内。

2.1.3 摊放时间：4h〜8h，掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊、低档叶少摊”的原则。

2.1.4 摊青程度：鲜叶失水，芽叶由硬变软，色泽略显暗绿、青草味减少，微显清香为适度。

2.2 杀青

2.2.1 方式：选用滚筒、长板式扁形茶炒制机。

2.2.2 杀青要求：要求投叶量稳定，温度均匀，并杀匀杀透。

2.2.3 杀青温度：

滚筒杀青：单芽采用，筒内温度 160℃～180℃，感官温度用手背在投叶口处略感灼手开始连续投叶。

长板式扁形茶炒制机杀青：摊青叶下锅温度在 160℃～180℃，每次投叶量30g～100g，速度75～80r/min。

2.2.4 杀青程度：含水量60%〜62%，杀青叶色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手握成团，略有粘性，生青消失清香显露，无焦边、爆点，完整，即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

2.3 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉30min〜60min，使叶内水分重新分布均匀。

2.4 理条

单芽采用名茶理条机，槽锅温度70℃～90℃，速度180～190r/min，投叶量1kg～1.5kg，时间2min～3min，程度4～5成干，叶条扁直，色泽润绿时下机摊凉。

一芽一叶及一芽二叶不需要理条，直接2.6整形。

2.5 摊凉

将茶坯均匀薄洒在篾质簸盘内摊凉15min～30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.6 整形

采用名茶理条机，温度 80℃～85℃，投叶量 1.0kg～1.2kg。先速度140r/min～150r/min，运行时间 2min～3min；然后将速度调到 120r/min～125r/min，加入压力棒1min～2min后起棒；再将速度调到140r/min～145r/min，运行 1min～2min，再加入压力棒1min～2min后起棒；最后将速度调到130r/min～135r/min，运行 1min～2min，至叶色浅（黄）绿，茶叶扁平直，香气显露即下机。

采用长板式扁形茶炒制机，锅温110℃～130℃，速度80r/min～90r/min，投叶量60g～100g，时间2min～3min，至叶色浅（黄）绿，茶叶扁平直，香气显露即下机。

2.7 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉15min〜30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.8 脱毫

采用瓶式炒干机进行，温度40℃～80℃，时间40min～60min，速度80 r/min～100 r/min，投叶10～15kg，至茶叶含水量9%～11%，外形扁平直较光滑，即可下瓶式炒干机。

采用瓶式炒干机进行，温度不加温，时间90min～120min，速度80 r/min～100 r/min，投叶10～15kg，至茶叶含水量9%～11%，外形扁平直较光滑，即可下瓶式炒干机。

2.9 足干

2.9.1 温度：

选择烘斗式提香机：温度60℃～80℃，时间60min～90min，再将温度升至85℃～95℃；

选用提香机进行足干：温度控制在70℃～95℃，摊叶厚度2cm～3cm，时间60min～90min。

2.9.2 程度：足干至含水率4%～6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度，足干后冷却至室温入库。

2.10 精加工

按DB52/T 632 贵州茶叶加工技术要求的规定，割除碎茶和片末，剔除暗条、非茶类夹杂物，使成茶净度、匀度及色泽一致。

**附录B （资料性附录）凉都直条形绿茶加工技术**

1. 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→理条→摊凉→初烘→摊凉→足干→精加工。

2. 技术要求

2.1 鲜叶摊放

2.1.1 摊青方式：茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。以室内自然摊放为主，可通过适当控制通风，关闭或开放门窗调节鲜叶失水。必要时可用鼓风方式缩短摊放时间。摊放场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、避免阳光直射。

2.1.2 摊青厚度：视天气、鲜叶老嫩而定。一级以上鲜叶原料摊放厚度控制在1cm〜5cm，二级鲜叶原料摊放厚度控制8cm以内。

2.1.3 摊放时间：4h〜8h，掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊、低档叶少摊”的原则。

2.1.4 摊青程度：鲜叶失水含水量降至70%左右，芽叶变软，色泽略显暗绿、青草味减少，微显清香为适度。

2.2 杀青

2.2.1 方式：选用名茶多功能理条机、连续式理条机。

2.2.2 杀青要求：要求投叶量稳定，温度均匀，并杀匀杀透。

2.2.3 利用名茶多功能理条机

2.2.3.1 杀青温度：槽体温度达250℃～300℃，感官温度用手背在投叶口处略感灼手开始连续投叶。

2.2.3.2 投叶量：五槽多用机每锅0.3kg～0.4kg，七槽多用机每锅0.75kg～1.25kg。

2.2.3.3 摆幅：随着温度降低先慢后快， 摆幅在120r/min～210r/min。

2.2.3.4 时间：用多功能杀青时，开始纯杀青1min～2min，后降低锅温杀青带理条5min～8min。

 2.2.4 利用连续式理条机

2.2.4.1 杀青温度设置（5档）：480℃、460℃（上段）、380℃、360℃、340℃（下段），温度逐渐下降。

2.2.4.2 杀青摆幅：随着温度降低先慢后快，130r/min～260r/min。

2.2.4.2 投叶量：每小时100kg～200kg。

2.2.5 杀青程度：含水量60%左右，杀青叶色泽转暗绿，叶质柔软，折梗不断，无青气、无焦边、无红梗红叶，茶香透露为适度，杀青后及时摊凉。

2.3 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉15min〜30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.4 理条

2.4.1 选用名茶多功能理条机，温度 80℃～120℃，投叶量 1.0kg～1.2kg，摆随着温度升高先慢后快120r/min～175r/min，时间min5～10min。

2.4.2 选用连续式理条机，理条5档温度300℃、260℃、240℃、220℃、200℃， 投叶量每小时150kg～200kg，摆幅随着温度升高先慢后快，120r/min～200r/min。

2.4.3 理条程度：理条前期转速慢，以理直为目的，后期转速加快，以茶叶在锅中纵向整齐排列为佳。湿度可用风机控制，以保持适宜的理条时间。待条索挺直、紧结时出锅摊凉。

2.5 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉15min〜30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.6 初烘

选用自动链板式烘干机，箱内热风温度110℃～120℃，摊叶厚度2cm～3cm，含水率达20%～25%，有较强刺手感为适度。

2.7 摊凉

将初烘叶摊于软匾上，进行摊凉回潮，使茶叶内部水分重新分布均匀。时间15min。

2.8 足干

2.8.1 采用提香机进行足干：温度控制在70℃～90℃，摊叶厚度2cm～3cm，时间60min～90min。

2.8.2 足干程度：足干至含水率4%～6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度。足干后冷却至室温。

2.9 精加工

按DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

**附录C（资料性附录）凉都高山卷曲形绿茶加工技术**

1. 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→初烘→整形、提毫→摊凉→足干→精加工。

2. 技术要求

2.1 鲜叶摊放

2.1.1 摊青方式：茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。以室内自然摊放为主，可通过适当控制通风，关闭或开放门窗调节鲜叶失水。必要时可用鼓风方式缩短摊放时间。摊放场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、避免阳光直射。

2.1.2 摊青厚度：视天气、鲜叶老嫩而定。一级以上鲜叶原料摊放厚度控制在1cm〜5cm，二级鲜叶原料摊放厚度控制8cm以内。

2.1.3 摊放时间：4h〜8h，掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊、低档叶少摊”的原则。

2.1.4 摊青程度：鲜叶失水含水量降至70%左右，芽叶变软，色泽略显暗绿、青草味减少，微显清香为适度。

2.2 杀青

2.2.1 方式：选用滚筒连续杀青。

2.2.2 杀青要求：要求投叶量稳定，温度均匀，并杀匀杀透。

2.2.3 杀青温度：筒内温度 160℃～180℃，感官温度用手背在投叶口处略感灼手开始连续投叶。

2.2.4 杀青程度：含水量60%左右，杀青叶色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手握成团，稍有粘性，生青消失清香显露，无焦边、爆点，完整，即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

2.2.5 杀青原则：老叶嫩杀，嫩叶老杀。

2.3 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉30min〜60min，使叶内水分重新分布均匀。

2.4 揉捻

2..4.1 揉捻设备：可用40型、45型、55型等型号揉捻机。

2.4.2 投叶量：以自然装满揉桶为宜，40型投叶量7kg〜9kg、45型投叶量13kg〜17kg、55型投叶量31kg〜39kg。

2.4.3 揉捻时间：15min～40min，可分1次或2次进行。

2.4.4 加压原则：应掌握“轻、重、轻”，开始不加压轻揉5min～10min，然后轻压5min～10min，再轻揉5min～10min。

2.4.5 揉捻程度：揉捻叶紧卷成条，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度，成条率90%以上。

2.4.6 聚结成团块状的揉捻叶应用解块机解散团块。

2.5 初烘

2.5.1 选择碧螺春烘焙机，进口风温70℃～100℃，时间5min～10min。

2.5.2 程度：当茶坯五成干左右时转入搓团提毫。

2.6 整形、提毫

2.6.1 烘干机进口风温70℃～80℃，每斗投入整形叶1.0kg。

2.6.2 整形：将茶团放在手心，手掌呈半握状，顺时针搓动茶团，边搓边用大拇指匀动茶团，连续搓动5r～6r，先大团后小团，每次搓团放入锅中不用解散，当每一轮次搓完后，再按顺序解散茶团，搓团力量逐步变轻，如此反复数次至毫毛显露茶条刺手为止，含水量达10%～15%时出锅摊凉。

2.7 摊凉

将茶坯均匀洒在篾质簸盘内摊凉15min。

2.8 足干

2.8.1 温度：

选择碧螺春烘焙机：温度80℃～100℃，每斗投叶1kg～2kg，每3min～5min翻拌一次；

选用提香机进行足干：温度控制在70℃～90℃，摊叶厚度2cm～3cm，时间60min～90min。

2.8.2 程度：足干至含水率4%～6.5%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度，足干后冷却至室温入库。

2.9 精加工

按DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

**附录D （资料性附录）凉都高山颗粒形绿茶加工技术**

1. 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→初烘→摊凉→造形→摊凉→足干→精加工。

2. 技术要求

2.1 鲜叶摊放

2.1.1 摊青方式：茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。以室内自然摊放为主，可通过适当控制通风，关闭或开放门窗调节鲜叶失水。必要时可用鼓风方式缩短摊放时间。摊放场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、避免阳光直射。

2.1.2 摊青厚度：视天气、鲜叶老嫩而定。一级以上鲜叶原料摊放厚度控制在5cm〜10cm，二级鲜叶原料摊放厚度控制在12 cm以内。

2.1.3 摊放时间：6h〜14h，掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊、低档叶少摊”的原则。

2.1.4 摊青程度：鲜叶失水含水量降至70%左右，芽叶变软，色泽略显暗绿、青草味减少，微显清香为适度。

2.2 杀青

2.2.1 方式：选用滚筒连续杀青。

2.2.2 杀青要求：要求投叶量稳定，温度均匀，并杀匀杀透。

2.2.3 杀青温度：筒内温度 160℃～180℃，感官温度用手背在投叶口处略感灼手开始连续投叶。

2.2.4 杀青程度：含水量60%左右，杀青叶色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手握成团，稍有粘性，生青消失清香显露，无焦边、爆点，完整，即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

2.2.5 杀青原则：老叶嫩杀，嫩叶老杀。

2.3 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉30min〜60min，使叶内水分重新分布均匀。

2.4 揉捻

2.4.1 揉捻设备可用40型、45型、55型等型号揉捻机。

2.4.2 投叶量以自然装满揉桶为宜，40型投叶量7kg〜9kg、45型投叶量13kg〜17kg、55型投叶量31kg〜39kg。

2.4.3 揉捻时间15min～30min。

2.4.4 加压应掌握“轻、重、轻”的原则，开始不加压轻揉5min～10min，然后轻压5min～10min, 再不加压轻揉5min～10min。

2.4.5 揉捻程度：揉捻叶紧卷成条，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度，成条率90%以上。

2.4.6 聚结成团块状的揉捻叶应解散团块。

2.5 初烘

采用滚筒连续杀青进行。筒内温度约120℃～140℃，时间以揉捻叶含水量高低而定，含水量高的时间较长，含水量低的时间较短，使叶子失去部分水分，又要保持茶条的柔软，手握不刺手且略有粘手之感，失水35%左右。

2.6 摊凉

均匀薄摊于干净的盛茶器具中，摊放厚度不能超过2cm，时间20 min～30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.7 造形

造型在双锅曲毫机中进行（以50型为例）。

2.7.1 炒小锅：起始锅温80℃～120℃，投叶量6kg～7㎏（约大半锅），大摆幅，吹热风随时调节温度，保持叶温50℃左右，30min～60min，叶片含水量30%左右，茶叶大部分已被炒制成松散圆形，及时下锅摊凉。

2.7.2 炒对锅：把摊凉冷透后的茶叶两锅并一锅继续在双锅曲毫机中造型，锅温80℃～120℃，叶温40℃左右，炒板摆动幅度较小，频率应保证往返三次左右使锅中加工叶翻转一次为佳，时间2h，茶叶近圆形，较紧结。叶片含水量15%左右。

2.7.3 炒大锅：投叶量40kg左右，锅温80℃～150℃，叶温不高于60℃左右，小摆幅，频率应保证往返五次左右使锅中加工叶翻转一次为佳，炒制时间约30min～60min，外形圆紧，颗粒重实。

2.8 摊凉

将茶坯均匀洒在篾质簸盘内摊凉15min。

2.9 足干

2.9.1 温度：

选择碧螺春烘焙机：温度60℃～120℃，时间60min～90min；

选用提香机：温度控制在70℃～100℃，摊叶厚度2cm～4cm，时间60min～120min。

2.9.2 程度：足干至含水率4%～7%，梗折即断，用手指捻茶条即成粉末为适度，足干后冷却至室温入库。

2.10 精加工

按DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

**附录E （资料性附录）凉都高山烘炒青绿茶加工技术**

1、工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→二炒→摊凉→三炒→摊凉→足干→精加工。

2. 技术要求

2.1 鲜叶摊放

2.1.1 摊青方式：茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。以室内自然摊放为主，可通过适当控制通风，关闭或开放门窗调节鲜叶失水。必要时可用鼓风方式缩短摊放时间。摊放场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、避免阳光直射。

2.1.2 摊青厚度：视天气、鲜叶老嫩而定。一级以上鲜叶原料摊放厚度控制在5cm〜10cm，二级鲜叶原料摊放厚度控制在12 cm以内。

2.2.3 摊放时间：6h〜14h，掌握“晴天短摊、阴雨天长摊，嫩叶长摊、中档叶短摊、低档叶少摊”的原则。

2.2.4 摊青程度：叶失水含水量降至70%左右，芽叶变软，色泽略显暗绿、青草味减少，微显清香为适度。

2.2 杀青

2.2.1 方式：选用滚筒连续杀青。

2.2.2 杀青要求：要求投叶量稳定，温度均匀，并杀匀杀透。

2.2.3 杀青温度：筒内温度120℃～160℃，感官温度用手背在投叶口处略感灼手开始连续投叶。

2.2.4 杀青程度：含水量60%左右，杀青叶色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手握成团，稍有粘性，生青消失清香显露，无焦边、爆点，完整，即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

2.2.5 杀青原则：老叶嫩杀，嫩叶老杀。

2.3 摊凉

将茶均匀薄洒在蔑质簸盘内摊凉30min〜60min，使叶内水分重新分布均匀。

2.4 揉捻

2.4.1 揉捻设备可用40型、45型、55型等型号揉捻机。

2.4.2 揉捻时间15min～30min。

2.4.3 加压应掌握“轻、重、轻”的原则，开始不加压轻揉5min～10min，然后轻压5min～10min，再不加压轻揉5min～10min。

2.4.4 揉捻程度：揉捻叶紧卷成条，茶汁外溢，粘附于茶条表面为适度，成条率90%以上。

2.4.5 聚结成团块状的揉捻叶应解散团块。

2.5 二炒

采用滚筒连续杀青机进行。筒内温度约120℃，使用风机辅助排湿，时间以揉捻叶含水量高低而定，含水量高的时间较长，含水量低的时间较短，使叶子失去部分水分，手握不粘手，略有刺手感，含水量30%左右。

2.6 摊凉

均匀薄摊于干净的盛茶器具中待冷至室温，摊放厚度不能超过2cm，时间15min～30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.7 三炒

采用滚筒式茶叶炒干机进行。筒内温度约90℃，先高后低，至滚筒内有“沙”“沙”声，茶叶条索紧结、色泽绿润，茶条干硬，有刺手感时下机摊凉。

2.8 摊凉

均匀薄摊于干净的盛茶器具中待冷至室温，摊放厚度不能超过2cm，时间15min～30min，使叶内水分重新分布均匀。

2.9 足干

选用自动链板式烘干机，箱内热风温度100℃～180℃，摊叶厚度2cm～3cm，直至含水量4%～7%，出烘摊凉。

2.10 精加工

按DB52/T 632 标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_