ICS 67.140.10

X 55

|  |
| --- |
|  |

团体标准

—

|  |
| --- |
|  |

凉都高山茶 第4部分:红茶加工技术规程

Liangdu high grown tea Part 4:Processing technical specification of black 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 2

6 加工工艺 3

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4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、六盘水聚亨投资有限责任公司。

本标准主要起草人：张冬莲、刘彦、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4部分：红茶加工技术规程

**1 范围**

本部分规定了凉都高山茶 第4部分 红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红茶的加工生产。

**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

DB52/T 639 贵州红茶 工夫红茶加工技术规程

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 1 卷曲形红茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 一芽一叶初展>80% | 2.5～3.5 |
| 二级 | 一芽二叶＞80% | 3.5～5.5 |
| 三级 | 一芽三叶＞80% | 5.5～7.5 |

**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**

**6.1工艺流程**

摊青→萎调→揉捻→发酵→初烘→摊凉→足干→精加工

**6.2技术要求**

**6.2.1 摊青**

鲜叶运送到厂后，及时摊放于萎凋槽中，摊放厚度10cm～20cm，打开鼓风机，冷风30min再静置4h～6h后进入萎凋工序。摊青场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、避免阳光直射。

**6.2.2萎凋**

6.2.2.1 萎凋槽萎凋

a) 摊叶：将鲜叶摊放在萎凋槽中，摊叶厚度15cm～20cm，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致；

b) 环境温度、湿度：温度15℃～25℃，湿度（75±5）%；

c)热风萎凋：打开萎凋槽加热控制开关，萎凋叶温度控制25℃～35℃，要求槽体前后部温度相对一致，鼓风机气流温度应随萎凋进程逐渐降低。鼓风要求风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节，以不吹散叶层、出现“空洞”为标准。每隔0.5h～1h 停止鼓风10min，期间进行翻抖，翻抖时手势要轻，避免损伤，芽叶。下叶前停止鼓热风，改为鼓冷风吹15min～30min后进入一下步揉捻；

d) 时间：4h～6h；

e) 感官特征：调叶含水量降至60%左右，叶面失去光泽，青草味减少，叶形皱缩，叶质柔软，紧握成团，松手可缓慢松散；

6.2.2.2 萎凋室萎凋

a) 摊叶：将茶青摊于篾质簸盘，摊叶厚度 3cm～6cm，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致；

b) 温度、湿度：萎凋室温度（25±2）℃；相对湿度（65±5）%；

c) 翻抖：每隔 2h 翻抖一次，翻抖时手势要轻，避免损伤芽叶；

d) 时间：8h～12h；

e) 程度：叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气减退，透出萎凋叶特有的清香；叶形皱缩，茎脉失水柔软，弯曲而不易折断，紧握成团，松手可缓慢松散为适度。萎凋叶的含水率60%～64%。

6.2.2.3 综合萎凋

a) 晒青：萎凋一级和二级鲜叶原料可以采用综合萎凋，鲜叶宜利用早上或傍晚的阳光进行晒青，时间15min～20min，鲜叶减重5%～6%；

b) 萎凋室萎凋：晒青后将鲜叶移入萎凋室，薄摊于篾盘上，厚度2cm～3cm，保持厚薄一致，萎凋室温度20℃～25℃，相对湿度60%～75%，保持室内空气流动；

c) 摇青：萎凋过程中采用摇青机摇青3～4 次，摇青时间3min～10min，每次摇青后凉青1h～4h，随摇青次数增加单次摇青时间和凉青时间逐步加长；

d) 时间：宜控制在6h～10h；

e) 程度：萎凋叶含水率以60%～65%为宜，叶面失去光泽，叶色转为暗绿,稍显褐色，青草气减退；叶形皱缩、叶质柔软、折梗不断、紧握成团，松手可缓慢散开。

**6.2.3揉捻**

 6.2.3.1设备：选用40型、45 型、55 型等中大型揉捻机，装叶量以自然装满揉桶为宜；

6.2.3.2原则：揉捻加压应掌握轻、重、轻的原则，揉捻时间与加压方式技术要求应符合表2的规定。

表2 揉捻与加压方式

 单位：min

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  项目鲜叶级别 | 不加压(贴面揉) | 轻压(桶盖下降距离为桶高的1/5～1/4) | 中压(桶盖下降距离为桶高的1/3) | 重压(桶盖下降距离为桶高的2/5～1/2) | 中压(桶盖下降距离为桶高的1/5～1/4) | 轻压(桶盖下降距离为桶高的1/3) | 不加压(贴面揉) | 全程时间 |
| 特级 | 5 | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 5 | 55 |
| 一级 | 5 | 15 | 15 | 5 | 15 | 15 | 5 | 75 |
| 二级 | 10 | 15 | 15 | 10 | 15 | 15 | 10 | 90 |
| 三级 | 10 | 20 | 15 | 10 | 15 | 20 | 10 | 100 |

6.2.3.3 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；

6.2.3.4 揉捻后产生的团块宜采用解块机解块。解块后的筛面茶条索不够紧结的可进行复揉，复揉装叶量以装至揉桶的2/3为宜。

**6.2.4发酵**

6.2.4.1 发酵机发酵

a)将揉捻叶摊放于盛叶盘内，摊叶厚度8cm～10cm，厚薄均匀，不要紧压，放入发酵机发酵；

b) 发酵机温度宜在28℃～32℃，相对湿度控制在95%以上，每隔30min～45min 通风4min～5min，发酵时间4h～6h。

6.2.4.2发酵室发酵

a) 发酵框装叶厚度10cm～15cm，嫩叶薄摊，老叶原摊，叶层厚薄均匀，不应紧压；

b) 发酵室室温（26±2）℃，相对湿度≥95%，以喷雾或洒水调节，保持空气流通；每间隔30min 吹冷风一次，鼓风时间3min～5min，或用设备定时增氧；

c) 发酵时间：5h～8h。

6.2.4.3程度

发酵叶叶色变为红黄色，青草味消失，呈现清香或花果香为适度。发酵叶象：四级为适度，具体发酵叶象详见表 3。

表3 红茶发酵叶象

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 一级叶象 | 青色，浓烈青草气 |
| 二级叶象 | 青黄色，有青草气 |
| 三级叶象 | 黄色，微清香 |
| 四级叶象 | 黄红色，花果香、果香明显 |
| 五级叶象 | 红色，熟香 |
| 六级叶象 | 暗红色，低香，发酵过度 |

**6.2.5 初烘**

6.2.5.1 采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%，条索收紧，有较强刺手感为适度。

6.2.5.2 滚炒初干

a) 采用50 型或60 型电热杀青机（过红锅）进行初干。温度控制在200℃～220℃，含水率达30%～40%。

b) 再利用茶叶炒干机进行初干和造型，温度控制在120℃～200℃，投叶量根据机子型号来确定，筒装1/4左右为适，时间15min～30min，含水率达15%～20%，条索卷曲收紧，有较强刺手感为适度。

6.2.5.3热风初干

采用烘焙机进行初干，初干温度控制在80℃～100℃，摊叶厚度2cm～3cm，时间4h左右，至条索收紧，有较强刺手感为适度含水率达10%～25%。

**6.2.6 摊凉**

将茶叶均匀摊开，冷却至室温后继续摊凉回潮50min～60min。

**6.2.7 足干**

6.2.7.1 采用提香机进行足干：温度控制在90℃～100℃，摊叶厚度2cm～3cm，时间60min～90min。

6.2.7.2 足干程度：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。

**6.2.8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。

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