

ZTIA

浙江省茶叶产业协会团体标准

T/ZTIA 0008—2025

宁波红茶加工技术规程

2025-08-19 发布

2025-08-20 实施

浙江省茶叶产业协会 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

本标准的内容未涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由宁波市农业技术推广总站提出。

本标准由浙江省茶叶产业协会归口。

本标准起草单位：宁波市农业技术推广总站、宁波市鄞州区农业技术推广站、中国农业科学院茶叶研究所、宁波市北仑区农业技术推广中心、宁波市北仑孟君茶业有限公司、宁波市鄞州大岭农业发展有限公司、宁波市五龙潭茶业有限公司。

本标准主要起草人：韩震、赵绮、杨艳芹、吴降星、徐沁怡、朱雨梦、张文标、徐艳阳、姜燕华、王礼中、孙松杰、吴颖、王剑、袁海波、陈若男、董苾莉、鲁孟军、周世海、周海珍、樊树雷、郭晓敏、黄从富、杨晋良、钟鹏建、王一洲



宁波红茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了宁波红茶加工的术语和定义、鲜叶要求、鲜叶存贮与运输、基本加工条件、加工工艺。

本标准适用于宁波市行政区域内宁波红茶的加工。

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 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 40633 茶叶加工术语

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

T/ZTIA 0007 宁波红茶

3 术语和定义

GB/T 40633和T/ZTIA 0007标准界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

4 鲜叶要求

4.1 质量要求

新鲜、匀净、无污染、无非茶类夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其品种、嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。

4.2 分级要求

应符合表 1 的规定。

鲜叶分级要求

干茶级别	鲜叶要求
金芽	单芽至一芽一叶初展，其中单芽占 60%以上。
特级	一芽一叶至一芽二叶初展，其中一芽一叶占 60%以上。
一级	一芽二叶至一芽三叶，其中一芽二叶占 50%以上。

5 鲜叶存贮与运输

应符合 GB/T 31748 的规定。



6 基本加工条件

应符合 GH/T 1077 的规定。

7 加工工艺

7.1 加工流程

萎凋→揉捻→解块→发酵→初烘→回潮→复烘→提香。

7.2 萎凋

7.2.1 自然萎凋

室内温度 20℃~30℃、相对湿度 60%~70%为宜,鲜叶均匀薄摊,摊放厚度 2 cm~3 cm,时间 12 h~20 h。

7.2.2 萎凋槽萎凋

鲜叶摊放厚度 5 cm~10 cm。热风温度 28℃~32℃。按“鼓风 40 min~50 min→鼓热风 20 min~30 min→停风 20 min~30 min 翻叶”流程间歇式反复进行,翻抖动作要轻,以免损伤芽叶。萎凋时间 8 h~12 h。

7.2.3 萎凋程度

当叶色转暗,青气减退,折梗不断,手握成团,松之缓慢散开为适度。减重率 20%~25%。

7.3 揉捻

7.3.1 设备

揉捻机。

7.3.2 投叶量

以自然装满揉桶为宜。

7.3.3 揉捻原则

揉捻加压以“轻-重-轻”为原则交替进行。金芽原料不重揉。

7.3.4 揉捻时间

60 min~100 min。

7.3.5 揉捻程度

紧卷成条,茶汁微渗,成条率 85% 以上。

7.4 解块



揉捻叶下机后立即用解块机或手工解散茶团。

7.5 发酵

7.5.1 发酵机发酵

将揉捻叶摊放于发酵框内，摊放厚度 8 cm~10 cm，设置温度 26 ℃~32 ℃、相对湿度 $\geq 90\%$ ，时间 3 h~4 h，中途翻叶 1 次~2 次。

7.5.2 自然发酵

将揉捻叶置于专用的竹制筐内，摊放厚度 10 cm~12 cm，用湿棉纱布盖住，静置发酵并保持空气流通，发酵时间为 3 h~6 h，中途翻叶 1 次~2 次。

7.5.3 发酵程度

发酵叶呈橙红色或红色，花果香或甜香显露。

7.6 初烘

7.6.1 链板/网带式烘干机

摊放厚度 1 cm~1.5 cm，设置温度 100 ℃~120 ℃，时间 8 min~12 min。

7.6.2 烘焙机初烘

摊放厚度 1.5 cm~2.0 cm，设置温度 100 ℃~130 ℃，时间 20 min~25 min，烘干过程中箱门快速开合 1 次~3 次散去箱内水汽。

7.6.3 程度

烘至含水率 20%~25%，茶条收紧，有刺手感为宜。

7.7 回潮

7.7.1 采用竹匾、簟或专用摊凉设备，将初烘叶摊凉后堆成 20 cm~30 cm 高度的茶堆，时间 90 min 以上。

7.7.2 程度：茶条回软。

7.8 复烘

7.8.1 采用烘焙机复烘，设置温度 80 ℃~90 ℃，摊放厚度 3 cm~4 cm，时间 1 h~2 h。

7.8.2 链板/网带式烘干机，设置温度 80 ℃~90 ℃，摊放厚度 2 cm~3 cm，时间 30 min~60 min。

7.8.3 程度：含水率 6 %以下，手搓成粉。

7.9 提香

足火后的茶叶密封放置 3 d 后，用烘焙机提香，设置温度 60 ℃~80 ℃，厚度 3 cm~4 cm，时间 120 min~150 min。



7.10 加工技术模式图

见附录 A。



附 录 A
(资料性附录)
宁波红茶加工技术模式图见图

宁波红茶加工技术模式图见图A. 1

工艺	设备	技术要点	程度
萎凋		鲜叶摊放厚度5 cm~10 cm。热风温度 28 ℃~32 ℃。按“鼓风40 min~50 min→鼓热风20 min~30 min→停风20 min~30 min翻叶”流程间歇式反复进行，翻抖动作要轻，以免损伤芽叶。萎凋时间 8 h~12 h。	当叶色转暗，青气减退，折梗不断，手握成团，松之缓慢散开为适度。减重率 20 %~25 %。
揉捻		揉捻加压以“轻-重-轻”为原则交替进行，时间60 min~100 min。金芽原料不重揉。	紧卷成条，茶汁微渗，成条率85%以上。
解块		揉捻叶下机后立即用解块机或手工解散茶团。	揉捻叶全部解散。
发酵		将揉捻叶摊放于发酵框内，摊放厚度 8 cm~10 cm，设置温度 26 ℃~32 ℃、相对湿度≥90 %，时间 3 h~4 h，中途翻叶 1 次~2 次。	发酵叶呈橙红色或红色，花果香或甜香显露。

初烘		摊放厚度 1.5 cm~2.0 cm，设置温度 100 ℃~130 ℃，时间 20 min~25 min，烘干过程中箱门快速开合1次~3次散去箱内水汽。	烘至含水率 20%~25%，茶条收紧，有刺手感为宜。
回潮		将初烘叶摊凉后堆成 20cm~30 cm 高度的茶堆，时间 90 min 以上。	茶条回软。
复烘		温度 80 ℃~90 ℃，摊放厚度 3 cm~4 cm，时间1 h~2 h。	含水率 6 %以下，手搓成粉。
提香		足火后的茶叶密封放置 3 d 后，用烘焙机提香，设置温度 60 ℃~80 ℃，厚度 3 cm~4 cm，时间 120 min~150 min。	足干香显。

图A.1 宁波红茶加工技术模式图