

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

PCX

普洱茶协会团体标准

T/PCX XXXX—XXXX

云南大叶种白茶感官风味轮术语及评价方法

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

普洱茶协会 发布

云南大叶种白茶感官风味轮术语及评价方法

1 范围

本文件规定了云南大叶种白茶感官术语、白茶风味轮、感官评价方法、感官评价结果。
本文件适用于云南大叶种白茶感官评价。

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 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

云南大叶种茶

分布于云南省茶区的各种乔木型、小乔木型大叶种的总称。

[来源：GB/T 22111-2008, 4.2]

3.2

云南大叶种白茶

以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、干燥等工艺制成的茶叶。

3.3

茶叶感官审评

审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味与叶底等品质因子进行综合分析评价的过程。

[来源：GB/T 23776-2018, 3.1]

4 云南大叶种白茶感官术语

4.1 白茶外形

云南大叶种白茶干茶所呈现的状态，包括形状、嫩度、色泽、整碎和净度。

4.2 白茶香气

云南大叶种白茶干茶、杯盖、茶汤、杯底和叶底等所呈现的舒适的香气类型、浓度、纯度、持久性，其中香气类型描述术语详见表1。

表1 香气描述术语

| 类型 | 名称 | 释义 |
|----|-----------------------------|-------------------------|
| 香型 | 花果香flowers and fruits aroma | 类似花果的香气 |
| | 苹果香apple aroma | 类似苹果的香气 |
| | 玫瑰花香rose aroma | 类似玫瑰花的香气 |
| | 槐花香sophora japonica aroma | 类似槐花的香气 |
| | 茉莉香sophora japonica aroma | 类茉莉花香的香气 |
| | 甜香sweet aroma | 类似甜味感受的香气 |
| | 奶油香cream aroma | 类似奶油的香气 |
| | 蜂蜜香honey aroma | 类似蜂蜜的香气 |
| | 奶酪香cheese aroma | 类似香甜奶酪的香气 |
| | 焦糖甜香caramel aroma | 类似砂糖焦化的甜香气味的香气 |
| | 蘑菇香mushroom aroma | 类似蘑菇的香气 |
| | 青椒香green pepper aroma | 类似青椒的香气 |
| | 发酵香fermented aroma | 发酵造过程中所产生的香气 |
| | 清香mild aroma | 以乙酸乙酯、乳酸乙酯为主体的多种成分呈现的香气 |
| | 醇香ethanol aroma | 醇类成分呈现的香气 |
| | 陈香chen-aroma | 长期贮存过程中自然形成的香气 |
| 浓度 | 馥郁 fragrant and lasting | 香气幽雅丰富，芬芳持久 |
| | 浓郁 strong and lasting | 香气丰富、芬芳持久 |
| | 平正 normal | 茶香平淡，无异杂气 |

4.3 白茶滋味

云南大叶种白茶冲泡后茶汤风味物质对味觉器官刺激而产生的感觉，包括滋味浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等，滋味描述术语详见表2。

表2 滋味描述术语

| 类型 | 名称 | 释义 |
|--------------|---------------------|-----------|
| 滋味 taste | 甜味 sweet taste | 类似蔗糖的味觉 |
| | 酸味 sour taste | 类似醋的味觉 |
| | 苦味 bitter taste | 类似苦杏仁的味觉特 |
| | 鲜味 umami taste | 类似味精的味觉 |
| 柔和度 softness | 醇和 mellow, 柔和 soft | 在口腔中的柔和度低 |
| | 辛辣 pungent | 在口腔中的柔和度高 |
| 丰满度 fullness | 丰满、醇厚heavy, complex | 在口中的丰满度高 |
| | 清淡、淡雅 light, poor | 在口中的丰满度低 |

| 类型 | 名称 | 释义 |
|-----------------|----------------------------|------------|
| 协调度 harmony | 协调、细腻 harmonious | 在口中的协调度高 |
| | 粗糙 rough, 欠协调 inharmonious | 在口中的协调度低 |
| 纯净度 purity | 爽净 clean | 下咽时的纯净度高 |
| | 欠爽净 | 下咽时的纯净度低 |
| 持久度 persistence | 悠长 long | 下咽后余味的持久度长 |
| | 味短 short | 下咽后余味的持久度短 |

4.4 白茶汤色

云南大叶种白茶冲泡后茶汤颜色的种类与色度、明暗度和清浊度等，汤色描述术语见表3。

表3 汤色的描述术语

| 类型 | 名称 | 释义 |
|-----|--------------------|----------------|
| 色泽 | 银白 | 茶汤所呈现的银白汤色 |
| | 蜜绿 honey green | 茶汤所呈现浅绿略带黄，似蜂蜜 |
| | 黄绿 yellow green | 茶汤呈现绿中带黄 |
| | 浅黄 light yellow | 茶汤呈现的黄色较浅 |
| | 深黄 deep yellow | 茶汤所呈现黄色较深 |
| | 棕黄 brownish yellow | 茶汤呈现黄中泛棕 |
| | 橙黄 orange | 茶汤呈现黄中微泛红、似桔黄色 |
| | 微红 slight red | 茶汤呈现微泛红 |
| | 橙红 orange red | 茶汤呈现红中泛橙色 |
| 明暗度 | 明亮 bright | 茶汤洁净反光强 |
| | 暗 dull | 茶汤反光弱 |
| 清浊度 | 清澈 clear | 茶汤清静、透明、光亮 |
| | 浑浊 suspension | 茶汤中有大量悬浮物，透明度差 |

4.5 白茶感官程度

云南大叶种白茶感官程度以显、多、有、略/稍、微等程度描述，可转化为6点数字标度进行定量表达。

5 感官风味轮

云南大叶种白茶符合花香纯正，具有花香、果香等自然复合香为主体的优雅、协调的复合香气；醇爽甘甜，余味悠长的风味特点，其感官风味轮图参见附图A.1。

6 评价方法

6.1 环境要求

6.1.1 光线要求

室内光线应充足且柔和，避免强烈反射。

6.1.2 噪声要求

环境应保持安静，无噪音干扰。

6.1.3 卫生要求

通风条件，确保无异味或其他不良气。

6.2 人员要求

从事茶叶相关工作，有较为丰富的实践经验；取得评茶员国家职业资格证书。

6.3 冲泡方法

称取样茶 7 g，置于有效容量为 110 mL 的标准审评盖碗中，注入沸水至盖边缘，分三次冲泡，每次冲泡注水时间为 5 s，第一次冲泡计时 30 s 出汤，第二次冲泡计时 60 s 出汤，第三次冲泡计时 30 s 后出汤，冲泡计时不包括注水时间。

6.4 评价要求

6.4.1 评价流程

评外形→闻香气→观汤色→品滋味→看叶底。

6.4.2 评外形

取白茶样品，置于评茶盘中评白茶干茶外形，散茶评其形状、嫩度、色泽、整碎和净度；紧压茶评其形状、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。

6.4.3 闻香气

6.4.3.1 闻干香、杯香、茶汤香和叶底香来综合品鉴云南大叶种白茶的香气。采用热闻-温闻-冷闻相结合，每闻一次不超过 3 s 为宜。

6.4.3.2 干香：将茶叶置入评审杯碗内，细闻干茶的香气。

6.4.3.3 杯香：将冲泡后的茶汤倒出，闻留存于公道杯和品茗杯中的香气。

6.4.3.4 汤香：将茶汤入口与口腔充分接触，品鉴茶汤中的香气。

6.4.3.5 叶底香：嗅闻多次冲泡后叶底的香气。

6.4.4 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。汤色以橙黄、橙红或琥珀色等，清澈明亮为佳。

6.4.5 品滋味

品茶汤的滋味和口感，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受茶汤的纯正度、鲜爽度、甘醇度等品质特征。

6.4.6 看叶底

将冲泡后的叶底移入叶底盘中，审评其叶底嫩度、色泽、明暗度和匀整度。

7 评价结果

7.1 定量描述

7.1.1 评价产品感官特征时，可参考各产品标准中感官要求部分提供的评语，结合“较”“突出”等程度副词表达差别。可采用感官定量描述分析方法对产品感官特征与强度或滞留度量表达，要求审评人员对每个描述词根据自身感受到的强度。

7.1.2 可采用6点标度定量表达（0-没感觉，1-弱，2-稍弱，3-中等，4-稍强，5-强）对茶样嗅觉（香气）、视觉（汤色）和味觉（滋味）感官强度进行描述，特征定量表达参考见表4。

表4 云南大叶种白茶感官强度定量评分标准

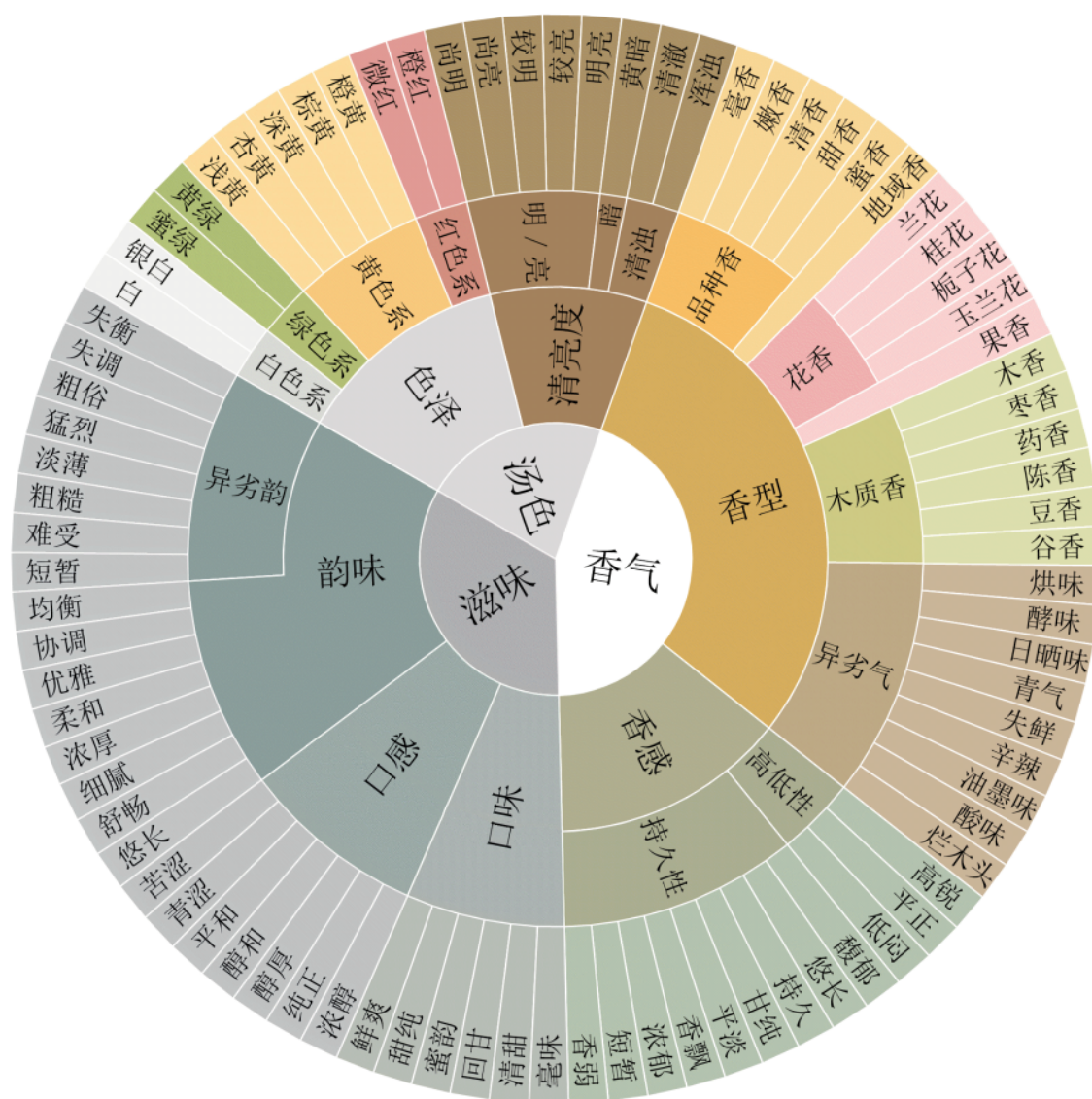
| 强度 | 没感觉 | 弱 | 稍弱 | 中等 | 稍强 | 强 |
|----|-----|---|----|----|----|---|
| 分值 | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

7.2 感官特征剖面

采用风味轮定性产品特征，采用数字标度定量特征强度或滞留度，建立的一种定性定量大叶种白茶感官特征的评价方法，结果表示方法采用算术平均值（ \bar{X} ）或算术平均值±标准差（ $\bar{X} \pm s$ ）表示，结果保留一位小数，建立产品感官特征剖面，评价产品整体风格。香气、滋味、汤色特征剖面图示意图参见附录B。

附录 A
(资料性)
云南大叶种白茶感官风味轮

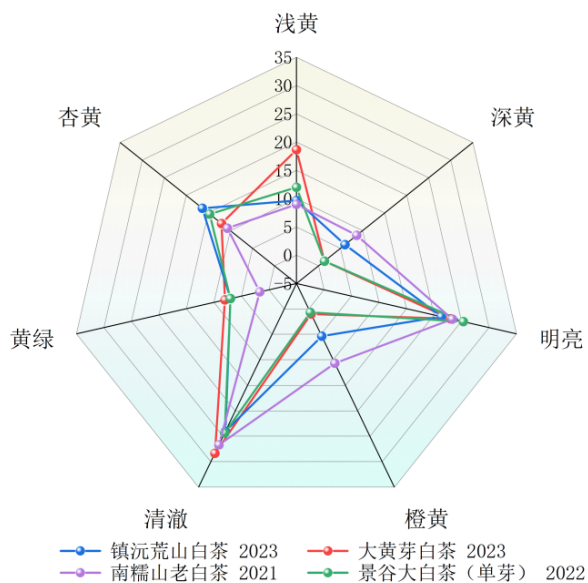
云南大叶种白茶感官风味轮参见图A.1。



图A.1 云南大叶种白茶感官风味轮

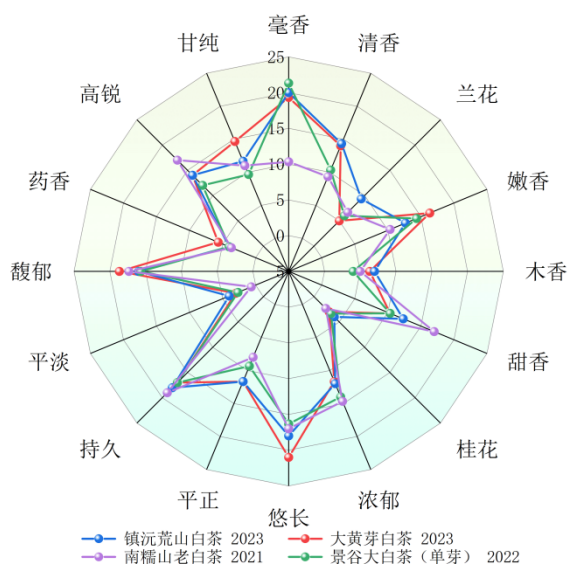
附录 B
(资料性)
云南大叶种白茶风味剖面图

B.1 云南大叶种白茶汤色剖面图



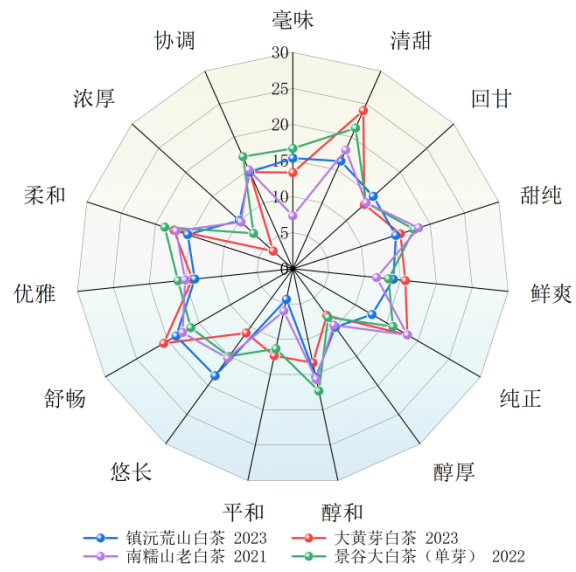
图B.1 云南大叶种白茶汤色剖面图

B.2 云南大叶种白茶香气剖面图



图B.2 云南大叶种白茶香气剖面图

B.3 云南大叶种白茶滋味剖面图



图B.3 云南大叶种白茶滋味剖面图