

湖南省农业技术规程

HNZ018-2012

毛尖工夫红茶加工技术规程

Technological Regulations for Processing of Maojian

Congou Black Tea

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2012 年 12 月 31 日

毛尖工夫红茶加工技术规程

为进一步规范与提升我省毛尖工夫红茶加工技术水平及产品质量，制定本规程。本规程适用于以中小种茶树幼嫩芽叶为原料的毛尖工夫红茶的生产加工。

1 基本要求

1.1 加工厂

茶叶加工厂环境、设施与卫生管理应符合 NY/T 5019 的要求，加工用水、冲洗加工设备用水应符合 GB 5749 的要求。

1.2 加工人员和设备

加工人员和设备应符合 NY/T 5019 的要求。

1.3 辅料

禁止使用色素、香料、粘结剂和其他添加剂。

1.4 燃料

加工燃料宜用电、天然气等清洁能源。

1.5 鲜叶原料

采用的鲜叶原料应符合 HNZ006 的规定。

2 加工

2.1 工艺流程

工艺 1：萎凋→揉捻→发酵→初干→摊凉→做形、提毫→足干。

工艺 2：萎凋→揉捻→发酵→干燥。

2.2 加工工艺

2.2.1 工艺 1

以 HRZ017 规定的特一～二级等高嫩度鲜叶原料加工高档毛尖工夫红茶宜采用工艺 1。

2.2.1.1 萎凋

场地应清洁卫生、空气流通、无异味和粉尘。

方法主要采用室内自然萎凋、加温萎凋和萎凋槽萎凋。

2.2.1.1.1 室内自然萎凋

将鲜叶薄摊于萎凋室内的萎凋帘上，厚度 2 厘米左右，中途轻翻 2～3 次，避免损伤芽叶。萎凋时间一般控制在 18 小时以内。

2.2.1.1.2 室内加温萎凋

如遇低温阴雨、空气潮湿天气，可在萎凋室内采取安装使用空调、除湿机等增温除湿措施。采取空调增温方式，空调温度控制在 28～32℃，并注意控制室内各处温度基本一致。萎凋时间一般控制在 8～12 小时。

2.2.1.1.3 萎凋槽萎凋

摊叶。将鲜叶摊于萎凋槽内，厚度为3~5厘米，“嫩叶薄摊、老叶厚摊”；雨水叶及露水叶薄摊。摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。

鼓风。采取间断鼓风，一般鼓风1小时停止1~2小时，风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节。春茶鼓风气流温度控制在35℃左右，最高不超过38℃，槽体前后温度均匀一致，采用“先高后低”，前期不超过38℃，随萎凋进展，温度逐渐降低。下叶前10~15分钟停止鼓热风，改为鼓冷风。雨水叶和露水叶应先鼓冷风，吹干叶表水分后再加温。

翻抖。鼓风停止时进行翻抖，使鲜叶上下层翻透抖松，翻抖动作要轻，以免损伤芽叶。

时间。萎凋时间一般控制在8~16小时。

2.2.1.1.4 萎凋程度

叶面失去光泽，叶色暗绿；叶形萎缩，叶质柔软，折梗不断，紧握成团，松手可缓慢松散；青草气减退，有清香；含水率为58~62%时为适度。

2.2.1.2 揉捻

选用35型、40型、45型等中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉捻筒为宜。揉捻时间60~90分钟。揉捻加压应掌握轻、重、轻的原则。不加压揉10~15分钟，轻压25~35分钟，中压揉捻20~30分钟，最后松压揉10分钟左右。加压和松压要逐渐加重或减轻。

以揉捻叶紧卷成条，成条率达80%以上，茶汁充分外溢，粘附于茶条表面，并发出浓烈的青草气味，局部揉捻叶泛红为揉捻适度。

2.2.1.3 发酵

将揉捻叶摊放于干净的发酵车、发酵框或篾盘内，进入发酵室发酵。摊叶时叶层厚度要均匀，不要紧压，以保持通气良好。

发酵室温度控制在24~26℃为宜，最高不超过28℃；发酵叶温控制先高后低，前期30℃左右，后期25℃左右。室内相对湿度保持90%以上，必要时采取喷雾或洒水等增湿措施，并保持室内新鲜空气流通，以满足发酵过程需要的氧气，注意避免日光直射。

发酵时间一般6~8小时，至发酵叶色泽介于红橙与橙红之间，红中带橙黄，叶脉及汁液泛红；青草气消失，发出花果香时为适度。实际生产中，发酵程度宜稍轻。

2.2.1.4 初干

采用微型连续烘干机或烘焙机进行。初干温度控制在110℃~130℃，摊叶厚度2厘米左右，时间10~12分钟，烘至七、八成干，茶坯含水量30%左右，条索收紧，有刺手感，手握成团，松手即散为适度，及时摊凉。

2.2.1.5 摊凉

将初干后的茶叶及时均匀薄摊于竹垫、篾盘或其他专用摊凉设备(器具)中，厚度一般2~3厘米，时间30~60分钟。

2.2.1.6 做形

以高嫩度鲜叶为原料加工高档毛尖工夫红茶，初干后一般宜采用手工辅助做形或机械理条(直条形茶)。

手工做形通常采用电炒锅、5斗或平台烘焙机，温度60~70℃。投入茶坯，翻炒，当茶条打在锅中或烘焙机抖内或平台上有轻微响声时，开始做形。加工卷曲型毛尖红茶，双手抓茶，向同一方向顺时针搓揉。加工直条形毛尖红茶，右手抓茶，左手平摊，向前方理直，先轻后重，边紧边抖散茶条，时间一般5分钟左右；采用理条机理条，温度控制60℃左右，时间8~10分钟，达到条索紧、直时下机。

2.2.1.7 提毫

加工高档毛尖工夫红茶，在做形后一般进行手工辅助提毫。提毫采用电炒锅、5斗或平台烘焙机，电炒锅温度控制在70~80℃，5斗或平台烘焙机温度控制在90~100℃；双手抓茶，采取一定的掌力，直条形茶向前方理直理齐，卷曲形茶按顺时针方向旋转，使茶与茶之间相互摩擦，茶从手指间落下，时间30秒左右，待金毫大量显露时出锅摊凉。摊凉同2.2.1.5。

2.2.1.8 足干

采用微型连续烘干机或烘焙机等进行。足干温度80~90℃，摊叶厚度3~5厘米，时间20~25分钟，以烘坯含水量不超过6%为适度，梗折即断，用手指捏茶条即成粉末，出烘摊凉至室温，按质归堆包装好后贮藏。

2.2.2 工艺 2

以 HNZ017 规定的三级~六级等嫩度稍低的鲜叶为原料的加工可选用工艺 2。

2.2.2.1 萎凋

同 2.2.1.1。

2.2.2.2 揉捻

同 2.2.1.2。成条率达 70%以上时为适度。

2.2.2.3 发酵

同 2.2.1.3。

2.2.2.4 干燥

分初干和足干。初干同 2.2.1.4，烘至茶胚含水量 20~22%；足干同 2.2.1.8。

3 质量管理

3.1 制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，并记录执行情况。

3.2 建立原料采(收)购、加工、贮存、运输、出入库和销售的完整档案记录。

3.2.1 鲜叶采(收)购档案见表 1。

表 1 鲜叶采(收)购、进厂档案

时 间	来源(地点)	品 种	数量(公斤)	等 级	收购、验收人	备 注

3.2.2 加工档案见表 2。

表 2 加工档案

加工时间	鲜叶来源	鲜叶等级	加工批次	成品茶数量 (公斤)	成茶等级	加工人员	记 录 人	备 注

3.2.3 产品入库档案见表 3。

表 3 产品入库档案

入库时间	加工批次	数量 (公斤)	等 级	包装形式	保 管 员	备 注

3.2.4 产品出库档案见表 4。

表 4 产品出库档案

出库时间	入库时间	加工批次	包装形式	销售地点	数 量 (公斤)	等 级	保 管 员	备 注

3.3 每批加工的产品应编制加工批号或系列号，并一直延用到产品终端销售。

4 技术术语

4.1 萎凋

是茶鲜叶正常而均匀地失去水分，细胞液浓缩，促使内含成分变化的过程。

4.2 自然萎凋

利用室内空气的干燥能力进行的萎凋方式。

4.3 萎凋槽萎凋

以人工控制的半机械化设备进行的萎凋。

4.4 发酵

是以茶叶中多酚类化合物氧化为核心的化学变化过程。

4.5 做形

在一定温度和外力作用下，使茶叶外形形成特定形状的过程。

4.6 理条

在一定的温度下，利用一定的外力将茶叶外形条索整理成直条形的过程。

4.7 提毫

在一定温度和外力作用下，使茶叶表面的茸毛耸立显露的过程。

4.8 足干

茶叶干燥的后期工艺过程，以散失水分、紧卷成形、发展香气为目的。

5 引用和参考资料

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
- NY/T 853 茶叶产地环境技术条件
- HNZ006 红茶鲜叶采摘技术要求

编写单位：湖南省茶叶研究所。

主要编写人员：粟本文、黄怀生、郑红发、赵 熙、银 霞、钟兴刚、刘淑娟、黄静。
