

湖南省农业技术规程

HNZ029-2013

保靖黄金茶毛尖工夫红茶加工技术规程

Technological Regulations for Processing of Baojing

Golden Tea—Maojian Congou Black Tea

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2013年12月31日

保靖黄金茶毛尖工夫红茶加工技术规程

为规范保靖黄金茶毛尖工夫红茶加工技术，提升产品质量，制定本规程。

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，加工及冲洗加工设备用水应符合 GB5749 的要求。

1.2 加工人员

加工人员应符合 NY/T 5019 的要求。

1.3 加工设备

加工设备应符合 NY/T 5019 的要求。

1.4 辅料

禁止使用色素、香料、粘结剂和其他添加剂。

1.5 燃料

加工燃料宜用电、天然气等清洁能源。

1.6 鲜叶原料

1.6.1 鲜叶适制品种为保靖黄金茶群体种及保靖黄金茶 1 号、保靖黄金茶 2 号等选育出的无性系茶树良种。

1.6.2 鲜叶产地范围限于湖南省湘西土家族苗族自治州保靖县现辖行政区域内。

1.6.3 鲜叶产地环境应符合 NY/T 853 的要求。

1.6.4 每批鲜叶要求嫩度、匀度、净度、新鲜度基本一致。

2 加工

2.1 工艺流程

——工艺 I：萎凋→揉捻→发酵→初干→摊凉→做形、提毫→摊凉→足干。适宜于以保靖黄金茶茶树单芽、1 芽 1 叶初展等嫩度较高的鲜叶为原料的工夫红茶的加工。

——工艺 II：萎凋→揉捻→发酵→干燥。适宜于以保靖黄金茶茶树 1 芽 1 叶至 1 芽 2 叶鲜叶为原料的工夫红茶的加工。

2.2 工艺 I 技术要求

2.2.1 萎凋

场地应清洁卫生、空气流通、无异味和粉尘。

2.2.1.1 萎凋方式

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。春茶萎凋时间一般控制在 18 小时以内。

2.2.1.1.2 室内控温萎凋。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 小时左右停止 0.5~1 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。夏秋茶鲜叶原料则只鼓自然风。

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。

2.2.1.2 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 60% 左右（夏秋茶 60~62%）时为适度。

2.2.2 揉捻

根据鲜叶嫩度及鲜叶量的多少，选用 35 型、40 型等中小型揉捻机，装叶量以自然装满揉筒为宜。揉捻时间 70~90 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 20~30 分钟，中压揉捻 25~35 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% 左右，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。

揉捻完成后，应及时解散团块。一般采用手工解块，也可采用解块机解块。

2.2.3 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，不宜紧压，以保持通气良好。

发酵室温度控制在 25℃ 左右为宜，最高不超过 28℃；发酵叶叶温控制先高后低，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。春茶发酵时间一般 6~10

小时（无增温措施，发酵时间延长，一般控制不超过 18 小时）。夏秋季，由于气温较高，发酵时间视发酵程度而定，一般 3~5 小时。

发酵程度：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。

2.2.4 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 5~8 分钟，烘至七、八成干，茶坯含水量 40%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。

2.2.5 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 45~60 分钟。

2.2.6 做形

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。手工做形时间一般 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。

2.2.7 提毫

手工辅助提毫采用电炒锅、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，待金毫充分显露时出锅摊凉。摊凉同 2.2.5。

2.2.8 足干

采用烘焙机或微型连续烘干机等进行。足干温度 80~90℃，前高后低；摊叶厚度 2~3 厘米，以梗折即断，用手指捏茶条即成粉末，烘坯含水量不超过 6%为适度，出烘摊凉至室温，按质归堆包装好后贮藏。

2.3 工艺 II 技术要求

2.3.1 萎凋

同 2.2.1。

2.3.2 揉捻

一般选用 40 型、45 型或 55 型揉捻机，揉捻时间 90 分钟左右。不加压揉 10~15 分钟，轻压 25~30 分钟，中压揉捻 30~40 分钟，最后松压揉 10 分钟左右。轻压和中压揉捻压力应较工艺 I 稍重。也可分两次揉捻，每次 45 分钟，方法同一次揉捻方式。揉捻成条率要求达到 90%以上。其

他同 2.2.2。

揉捻完成后，应及时解散团块。方法可分别采用手工或解块机解块。

2.3.3 发酵

同 2.2.3。

2.3.4 干燥

分初干和足干。

初干同 2.2.4，烘至茶胚含水量 20~22%；足干同 2.2.8。中间摊凉 45~60 分钟。

3 质量控制

3.1 质量安全关键控制点

3.1.1 加工场地

3.1.1.1 茶叶加工厂环境、设施与卫生管理应符合 NY/T 5019 的要求，鲜叶摊放、初制加工及包装等不同清洁卫生要求的区域应分开设置，并符合工艺流程要求，各工序操作应在清洁良好的情况下进行，防止变质和交叉污染。

3.1.1.2 加工与冲洗加工设备用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.1.3 茶叶加工与包装场地应在加工开始前全面清洗消毒一次，所有加工设备、器具和工具使用前应清洗干净。

3.1.2 鲜叶验收

严格按照鲜叶原料要求进行鲜叶验收，不同等级、不同地块、不同品种、露（雨）水叶等分开摊放、分别加工。

3.1.3 加工过程

3.1.3.1 关键工艺应有操作技术要求和检验方法，并严格按照技术要求进行加工和检验，同时记录执行情况。

3.1.3.2 加工过程中应避免茶叶直接接触地面，加工过程中产生的不合格产品、跌落地面的产品及废弃物，应分别收集，盛装于有明显标识的专用容器中存放于固定地点，并由专人负责评估处理。

3.1.3.3 禁止使用色素、香精、粘结剂和其他添加剂。

3.2 生产档案

3.2.1 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，内容分别按附件 1 的表 1、表 2、表 3、表 4 执行。

3.2.2 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 术语和定义

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

编写单位：湖南省茶叶研究所、湖南省保靖县茶叶产业开发办公室、湖南保靖黄金茶有限公司

编写人员：粟本文、黄怀生、郑红发、包小村、王润龙、赵熙、粟登元、银霞、张帆。

附件 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

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

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

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

HNZ029-2013