

湖南省农业技术规程

HNZ176-2018

桃源红茶加工技术规程

Technical Regulations For Processing Of Taoyuan Black Tea

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2018年12月31日

桃源红茶加工技术规程

为规范桃源红茶的加工工艺，保障桃源红茶产品质量，制定本规程。本规程适用于桃源县域内，以桃源大叶良种茶树芽叶为原料的红茶加工。

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 NY / T2798.6-2015 的规定。

2 加工

2.1 桃源红茶--红金芽

2.1.1 工艺流程

萎凋→揉捻→发酵→干燥。

2.1.2 加工工艺

按标准采摘的桃源大叶芽头采用本工艺。

2.1.2.1 萎凋

可采用室内自然萎凋和萎凋槽萎凋两种方式。

萎凋适度标志：芽头萎缩，失重率达到 43%左右，紧握芽头如棉成团，松手即散较慢，青草气消失，透出萎凋叶特有的花果香为度。

室内自然萎凋:芽头采摘后要及时摊放。选择在阴凉通风处，均匀摊在篾盘或竹垫上，厚度不超过 2 厘米。3~4 小时轻轻翻动一次，保证萎凋均匀。自然萎凋时间 30~36 小时。

萎凋槽萎凋:将新鲜芽头摊入萎凋槽内，厚度为 5 厘米左右；摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。视萎凋程度采取间断鼓风，一般鼓风 3 小时停风 1 小时。鼓风气流温度控制在 30℃。鼓风停止时进行翻抖，翻抖动作要轻，以免损伤芽头。萎凋时间一般控制在 8~12 小时。

2.1.2.2 揉捻

萎凋芽头静置 1 小时即行揉捻。装叶量以自然装满揉筒为宜。用 40 型或 55 型揉捻机揉捻 50 分钟左右，采用不加压揉捻 10 分钟，再加轻压（盖跟茶走）揉捻 30 分钟，最后松压紧条 10 分钟即可。

当 95%以上芽头成条状，条索紧卷，有茶汁粘附表面即为适度的标志。

2.1.2.3 发酵

揉捻后的芽头解块后进行发酵。

将解块后的芽头摊放于干净的发酵车、发酵框或簸盘内，进入发酵室发酵。摊叶时叶层厚度要均匀，堆厚 15 厘米左右，用双层湿布覆盖茶坯保持其湿度，保持室温 26℃左右，湿度 95%。发酵 2 小时翻 1 次，将外层茶坯翻入内，使发酵均匀。不要紧压，以保持通气良好。

发酵时间一般需 3~4 小时，至发酵芽头色泽呈红铜色，青草气消失，有熟苹果香，湿坯开汤无青条，无苦涩味，略带紧口感为适度。

2.1.2.4 干燥

初烘温度为 120℃，时间 10 分钟，五六成干；摊凉匀堆后，再用 90℃温度复烘至八九成干；再行摊凉匀堆，5~6 小时后，再行 60~70℃足火慢烘，促进香气发展，长烘 60~70 分钟至足干。下机前用 120℃、2 分钟高火提香即可。

2.1.3 红金芽产品感观品质

条索紧细，乌润油亮，金毫显露，蜜香浓郁；汤色橙红明亮，金圈深厚，甜香持久悠长，滋味甜醇，口感清爽；叶底红亮匀齐。

2.2 桃源红茶--红工夫

2.2.1 工艺流程

萎凋→揉捻→发酵→干燥。

2.2.2 加工工艺

按标准采摘的桃源大叶一芽一、二叶新梢芽叶采用本工艺。

2.2.2.1 萎凋

可采用室内自然萎凋和萎凋槽萎凋两种方式。

萎凋适度标志为：芽头萎缩，失重率达到42%左右，紧握鲜叶成团，松手叶子松散较慢，透出萎凋叶特有的花果香味为度。

室内自然萎凋:鲜叶采摘进厂后要及时摊放。选择在阴凉通风处，均匀摊在簸盘或竹垫上，厚度不超过 3~5 厘米。3 小时轻轻翻动一次，保证萎凋均匀。

萎凋槽萎凋:将鲜叶摊于萎凋槽内，厚度为 10~12 厘米；摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。视萎凋程度采取间断鼓风，一般鼓风 3 小时停风 1 小时。鼓风气流温度控制在 30~35℃。鼓风停止时进行翻抖，翻抖动作要轻，以免损伤鲜叶。萎凋时间一般控制在 10~12 小时。

HNZ176-2018

2.2.2.2 揉捻

采用“轻中轻”法加压揉捻，萎凋叶一般揉捻80分钟左右。先将萎凋叶不加压揉10分钟，再加轻压揉30分钟，再中（重）压揉30分钟，再逐步轻压至空揉10分钟紧条。当95%以上芽叶成条状，条索紧卷，茶汁外溢，粘附表面即可。

2.2.2.3 发酵

整个发酵过程需4~5小时，在发酵室完成，堆厚15厘米左右，用双层湿布覆盖茶坯保持其湿度，保持室温28℃左右，湿度95%。发酵2小时翻1次，将外层茶坯翻入内，使发酵均匀。当茶坯发酵后成为古铜色，有熟苹果香溢出时，即为发酵适度。

2.2.2.4 干燥

初烘温度为110℃，时间10~15分钟，六、七成干；摊凉匀堆后进行足火低温慢烘，促进香气发展，温度为60~70℃，长烘70分钟左右至足干。

2.2.3 红工夫产品感观品质

条索紧结，色泽乌黑油润，金毫显露，糖香浓郁；汤色棕红明亮，金圈深厚，甜香持久悠长，滋味甜醇鲜爽；叶底红亮匀齐。

2.3 桃源红茶--红曲螺

2.3.1 工艺流程

萎凋→揉捻→发酵→做型→足干。

2.3.2 加工工艺

按标准采摘的桃源大叶一芽二、三叶新梢芽叶采用本工艺。

2.3.2.1 萎凋

采用萎凋槽萎凋或室内自然萎凋两种方式。

萎凋适度标志：芽头萎缩，失重率达到40%左右，紧握叶子成团，松手叶子松散较慢，透出萎凋叶特有的花果香味为度。

其余同2.2.2.1。

2.3.2.2 揉捻

采用“轻中重轻”法加压揉捻，萎凋叶一般揉捻90~100分钟左右。先将萎凋叶空压揉10分钟成条，再轻压20~30分钟，再中压30分钟，重压20分钟，再轻压至空揉10分钟。当90%以上芽叶成条状，条索紧卷，茶汁外溢，粘附表面即可。

2.3.2.3 发酵

同2.2.2.3。

2.3.2.4 做型

将发酵好的茶坯，在110℃左右的滚筒复干机中滚炒至茶坯不粘手，并略有触手感时，约15分钟左右即下机。摊凉回软后，再在锅温90℃的曲毫成型机大幅翻炒30~35分钟，至茶坯颗粒表面发硬，并有颗粒皱型时下机，摊凉3~4小时，至茶坯完全回潮变软。再在锅温为80℃左右的曲毫成型机中小幅翻炒至30~35分钟，颗粒基本形成下机摊凉。摊凉匀堆5~6小时后，再上70℃左右的曲毫成型机翻炒20~25分钟颗粒固定外型，至乌润油亮、紧实曲螺外型形成后下机，进行茶坯回摊匀堆。曲毫成型机中投茶量，以翻炒无茶坯外溢为度。

2.3.2.5 足干

成型后的茶坯摊凉匀堆后进行足火低温慢烘，促进香气发展，温度为60~70℃烘70分钟左右至足干。

2.3.3 红曲螺产品感观品质

曲螺紧卷重实，色泽乌黑油润，甜香浓郁；汤色棕红明亮，金圈深厚，香高持久悠长，滋味甜醇鲜爽；叶底红亮较匀齐。

2.4 桃源红茶—红茶砖

2.4.1 工艺流程

毛茶整理—毛茶拼配—蒸压定型—干燥。

2.4.2 加工工艺

2.4.2.1 毛茶整理

将桃源红茶的条形毛茶进行人工分拣或机械筛分，去除灰片末，剔除粗长梗和杂物，分别按级存放备用。

2.4.2.2 毛茶拼配

按产品质量要求，先拼小样，再拼大堆，将不同级别的毛茶分层堆放成谷堆形，再由上往下用深齿耙匀堆三次即可。毛茶拼配要不出现断档为宜。

2.4.2.3 蒸压定型

按产品重量要求（一般为5至500克）称取毛茶，分别倒入蒸筒内，用102℃的蒸气蒸10~20秒（嫩度越高，时间越短）后，取出倒入茶砖模具中加40~50吨的压力成型，或方块型，或圆饼型等，加压2分钟后松压。

2.4.2.4 干燥

茶砖的干燥分两次进行。第一次干燥是将成型后的茶砖，退去压力，在模具中取出茶砖，自然冷却3小时定型。再置入30℃的烘房中缓慢干燥。放置时茶砖间距要在2cm以上，便于砖内水分散失。在8小时后加温至35℃再烘4小时出烘房。第二次干燥是将烘房中取出的茶砖常温下静置24小时左右，待水分重新匀布后进行再烘。此时烘房温度40℃左右，继续烘4~8

小时即可。如砖块较大时，烘干时间适度顺延至烘干为止。

2.4.3 桃源红茶之红茶砖产品，其感观品质为：砖面平滑，棱角分明，色泽乌润，茶香纯正浓郁。茶汤色泽棕红明亮，甜香浓醇，入口滑爽。叶底较匀整，色泽红韵。

3 质量管理

3.1 产品内在品质控制指标：水浸出物40.56~46.18%，茶多酚27.5~31.69%，氨基酸2.92~3.39%，咖啡碱3.83~4.01%，茶黄素5.0~7.0毫克/克，茶红素46.0~55.0.9毫克/克，可溶性糖2.6~3.39%。

3.2 加工技术质量控制

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

3.2.2 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。

3.2.2.1 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

3.2.2.2 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

3.2.2.3 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

3.2.2.4 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

3.4 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 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
 NY / T2798.6-2015 无公害农产品生产质量安全控制技术规范
 HNZ017—2012 红茶鲜叶采摘技术要求
 HNZ018-2012 毛尖工夫红茶加工技术规程

编写单位：桃源县经济作物站

编写人员：周良平、龚华春、程泽新、吴立元、黄席权、杨春龙、何英才、揭桂元