

DB3311

浙江省丽水市地方标准

DB3311/TXXXX—XXXX

野生红茶加工技术规程

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

丽水市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由丽水市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：丽水市生态农业协会、丽水市新农垦农业科技有限公司、丽水市经济作物总站、丽水市质量检验检测研究院。

本文件主要起草人：叶建军、屠剑晖、刘翔、刘军、应跃跃、吴雨晨。

本文件属首次发布。

野生红茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了野生红茶的术语和定义、产地环境、原料、加工基本要求和生产加工技术规程等内容。本文件适用于野生红茶的生产。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GH/T 1077和GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

野生红茶 wild black tea

依靠鸟类等野生动物传播种子后自然生长形成，或经人群迁徙栽培，又因生活难以维系、自然灾害等特殊原因荒废后无人工干预、自然生长的茶树鲜叶为原料，生产加工而成的红茶。

4 产地环境

应选择海拔800米以上、无污染的荒野茶园。

5 原料

5.1 茶树品种

主要以茶籽直播生长的鸠坑群体种为主，辅以金牡丹、金观音、黄观音、金萱、奇兰、梅占等茶树品种。

5.2 鲜叶采摘

5.2.1 宜每年采摘1次。

5.2.2 以人工采摘为主。

5.2.3 宜晴天露水干后采摘，保持芽叶完整、新鲜、匀净；不采雨水叶及露水叶。

5.2.4 鲜叶质量要求一芽二叶至一芽三叶（含对夹叶），色泽鲜活，无非茶类夹杂物。

5.3 盛装运输

鲜叶采摘及运输过程中,应采用清洁卫生、透气良好的竹制器具等进行盛装,轻放、轻压,防日晒、雨淋,减少机械损伤。

6 加工基本要求

6.1 加工场所、加工设备应符合 GH/T 1077 的规定。

6.2 加工过程中卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 生产加工技术规程

7.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→存放→提香。

7.2 萎凋

7.2.1 自然萎凋

萎凋温度 22 ℃~30 ℃,空气相对湿度(65±5)%,将鲜叶均匀薄摊于萎凋间的晾青架上,厚度 2 cm~5 cm,中途轻翻2次~3次,翻动时应避免损伤芽叶。

7.2.2 设施萎凋

采用摊青槽进行萎凋,鼓风气流温度25 ℃~35 ℃,空气相对湿度(65±5)%,遵循“嫩叶薄摊、老叶厚摊”原则。摊放过程中每0.5 h翻动一遍,动作要求轻柔。

7.2.3 摇青萎凋

设施萎凋后的摊青叶失水10%~15%后放入摇青机中进行摇青。每次摇青3 min~5 min,摇青后静置 1 h~2 h,重复3次~5次,共计用时6 h~12 h,直至青气消失,散发出特有芳香气味时为摇青适度。

7.2.4 萎凋程度

三种萎凋方式可单独或相互结合使用。以叶面光泽消失,手捏柔软,紧握成团,松手缓慢弹散,折梗不断,散发出花香为萎凋适度。萎凋叶含水量52%~62%为萎凋适度。

7.3 揉捻

7.3.1 揉捻机械

宜采用45型、55型、65型等型号揉捻机。

7.3.2 揉捻方法

投叶量以自然装满揉桶为宜,装叶时嫩叶应避免按压,老叶可适当按压。加压掌握轻、重、轻的原则,嫩叶轻揉,老叶可适当重揉。

7.3.3 揉捻流程

揉捻流程为不加压、轻压、中压、重压、中压、不加压。嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，揉捻时间30 min~90 min。

7.3.4 揉捻程度

揉捻叶卷曲成条，茶汁略微溢出粘附于茶条表面为揉捻适度。茶叶成条率应在80%以上。

7.4 解块

用解块机解散揉捻叶中的团块。

7.5 发酵

7.5.1 发酵方式

宜采用自然发酵或设施发酵。

7.5.2 发酵要求

应控制好温度、湿度、通风（增氧）、摊叶厚度、发酵时间等条件。摊叶时叶层厚薄要均匀，不要紧压，以保持良好通气性。

7.5.3 发酵时间

发酵时间以3 h~6 h为宜。

7.5.4 发酵程度

发酵程度宜遵循“偏轻发酵”原则。春茶以叶色红中带黄为适度，夏秋茶以叶色黄中带红为适度，色泽均匀，花香显。

7.6 干燥

7.6.1 干燥设施

宜选用烘干机、提香机等干燥设备。

7.6.2 干燥方法

发酵适度的茶叶应立即烘干。摊叶厚度3 cm~5cm，先在100 ℃~110 ℃烘15 min~20min，再在75 ℃~85 ℃烘1 h~2 h，烘至含水率5%~7%。

7.7 提香

7.7.1 提香设备

宜选用提香机等设备。

7.7.2 提香方法

7.7.2.1 干燥后10天~15天后提香。提香后待干茶降至室温，装箱密封保存。

7.7.2.2 鸠坑群体种提香设备温度设置为75 ℃，时间3 h~5 h，最后升温至95 ℃~105 ℃，增香3 min~5 min。含水率在5.0%以下。

7.7.2.3 品种茶提香设备温度设置为 80 °C~85 °C，时间 3 h~5 h，最后升温至 95 °C~105 °C，增香 3 min~5 min。含水率在 5.0%以下。
