

DB33

浙江省地方标准

DB 33/T XXXXX—XXXX

工夫红茶加工技术规范

Technological specification for Congou black tea processing

(报批稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

浙江省质量技术监督局

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的有关规则进行编写。

本标准由浙江省农业厅提出。

本标准由浙江省茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江大学、浙江省农业技术推广中心、浙江省茶叶集团股份有限公司、新昌县茶叶总站、武义县经济特产站、金华市农业局、湖州市农业局、龙泉市农业局、浙江宋茗白茶有限公司、杭州九曲红梅茶叶有限公司、浙江乡雨茶业有限公司。

本标准主要起草人：龚淑英、范方媛、陆德彪、周竹定、罗文文、陆文渊、陈萍、金晶、倪铭峰、徐文武、周淑兰、赖建红、包兴伟、祝凌平。

功夫红茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了工夫红茶的术语和定义、基本加工条件、鲜叶原料、初制、精制及贮存。
本标准适用于以中小叶种茶树鲜叶为原料的工夫红茶加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1124 茶叶加工术语
- 国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GH/T 1124确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成条率 percentage of twist leaf

一批叶子揉成条索形的重量占该批揉捻叶总重量的百分率。

4 基本加工条件

4.1 加工场所及人员要求

应符合GH/T 1077的要求。

4.2 加工机具

- 4.2.1 加工机具主要包括萎凋槽（机、室）、揉捻机、解块机、发酵机（室）、烘干机、烘笼、筛分机、色选机、风选机等。
- 4.2.2 所有机具应清洗干净后使用。新购设备应清除材料表面的防锈油。每个茶季开始和结束都应对机具进行清洁、除锈和保养。

5 鲜叶原料

5.1 鲜叶质量基本要求

芽叶完整，新鲜匀净，不带蒂，不含鳞片、鱼叶，无劣变或异味，无夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。

5.2 鲜叶运输、验收与管理

- 5.2.1 鲜叶运输时，应用清洁、透气良好的篮、篓、筐进行盛装、轻放，不得紧压，不得用不通气的物件盛装，防止发热红变。
- 5.2.2 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。
- 5.2.3 鲜叶采摘后应注意保鲜、并及时运输到工厂。
- 5.2.4 鲜叶进厂应及时验收，分级管理。不同品种、不同嫩度的鲜叶、上午采与下午采的鲜叶、晴天与雨（露）水的鲜叶分别摊放。

5.3 鲜叶分级

鲜叶原料分为特级、一级、二级、三级、四级，应符合表1的要求。

表1 工夫红茶鲜叶质量分级表

级别	质量要求
特级	单芽、一芽一叶或一芽二叶初展，芽叶长短匀齐
一级	一芽二叶初展或一芽二叶，以一芽二叶为主
二级	一芽二叶为主，少量一芽三叶
三级	一芽三叶为主，少量对夹叶
四级	一芽三、四叶为主，多对夹叶

6 初制

6.1 工艺流程

鲜叶萎凋→揉捻→解块分筛→发酵→初干→摊凉回潮→足干。

6.2 技术要求

6.2.1 鲜叶萎凋

- 6.2.1.1 自然萎凋：萎凋室应清洁卫生、空气流通，温度应在 20℃～30℃之间，相对湿度 60%～70%，应嫩叶薄摊，时间以 10 h～20 h 为宜。遇低温阴雨、空气潮湿天气，应采取增温除湿方式。采用日光萎凋时，应在弱光下进行，一般春茶在上午 9 时前，下午 4 时后进行；夏秋茶上午 8 时前，下午 5 时后进行，0.5 h 翻动 1 次，根据鲜叶的等级萎凋 0.5 h～1.5 h，及时收回室内自然萎凋。
- 6.2.1.2 萎凋槽萎凋：摊叶厚度 8 cm～12 cm，热风温度控制在 30℃～35℃，萎凋时间控制在 6 h～10 h 之间。每隔 1 h 停止鼓风 10 min 并翻拌一次，湿叶先吹冷风，等表面水分吹干后再加温。夏季气温高，空气温度≥35℃时，只鼓风不加温。

6.2.1.3 萎凋程度：春茶萎凋程度应重，夏秋茶应轻，萎凋叶含水率控制在 53%~58%。感官判定萎凋适度应为：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。

6.2.2 揉捻

6.2.2.1 揉捻车间室温应为 20℃~30℃，相对湿度应为 70%~85%。夏秋季高温低湿条件下，需采用洒水、喷雾、挂窗帘等措施，以降温增湿，使揉捻叶保持有一定含水率。投叶量按揉桶直径大小和萎凋情况来决定，装叶量以低于揉筒平面 1 cm~2 cm 为宜。揉捻时间以 1.0 h~1.5 h 为宜，揉捻机型大的用时可短些。揉捻加压掌握轻一重一轻的原则，空压揉 10 min~15 min，轻压揉 10 min~15 min，松压揉 5 min，轻压揉 10 min，中压揉 10 min，最后松压揉 5 min 为宜。

6.2.2.2 揉捻叶成条率在 90%以上。揉捻叶紧卷成条，茶汁充分揉出而不流失，揉捻叶局部泛红并发出浓烈的青草气味为揉捻适度。

6.2.3 解块分筛

将揉捻叶投入解块机解块，再用 3~4 目筛网进行分筛，筛下叶直接进行发酵，筛上叶进行第二次揉捻。揉捻时间宜为 30 min、其中以空压揉 5 min、轻压揉 10 min、中压揉 10 min、松压揉 5 min 为宜。

6.2.4 发酵

6.2.4.1 宜采用专用发酵设施。

6.2.4.2 发酵环境温度应以 24℃~28℃为宜，叶温以 30℃为宜，相对湿度 95%以上。保持室内新鲜空气流通。用发酵框发酵厚度 10 cm~20 cm 为宜，发酵时间 4 h~8 h。

6.2.4.3 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，发出花果香时为发酵适度。

6.2.5 初干

6.2.5.1 宜采用自动烘干机

6.2.5.2 自动烘干机进风口温度达 110℃以上开始上叶，摊放厚度 1 cm~2 cm，时间 10 min~15 min，过程温度控制在 110℃~120℃之间。

6.2.5.3 条索收紧，有刺手感，手捻成碎片，含水率在 20%~25%。

6.2.6 摊凉回潮

6.2.6.1 采用竹垫、篾匾或专用摊凉设备。

6.2.6.2 将初干后的茶叶及时均匀薄摊于竹垫、篾匾或专用摊凉设备中，厚度 3 cm~5 cm，时间 1.0 h~2.0 h。

6.2.6.3 至茶叶温度回到室温，茶条回软。

6.2.7 足干

6.2.7.1 宜采用自动烘干机、提香机、烘笼等设备。

6.2.7.2 采用自动烘干机进风口温度达 85℃以上开始上叶，摊放厚度 3 cm~5 cm，时间 15 min~20 min，过程温度控制在 85℃~100℃之间。采用提香机，温度 70℃以上加入初干叶，摊叶厚度 3 cm~5 cm，转动，过程温度控制在 70℃~80℃，时间 1.5 h~2.0 h。采用烘笼炭火烘焙，温度 70℃~80℃，摊叶厚度 3 cm~5 cm，1.0 h 后加盖，隔 0.5 h 翻拌一次，时间 1.5 h~2.0 h。

6.2.7.3 至茶梗一折即断，用手捻茶条成细碎粉末，含水率应在 6%以下。

7 精制

7.1 产品分级与品质要求

应符合GB/T 13738.2 “4.2.2”中小叶种工夫红茶产品的分级及各等级的感官品质要求。

7.2 精制技术要点

将初制的红毛茶用平面圆筛机与抖筛机进行筛分，加工成大小粗细基本一致的筛号茶；再用风选机风选，去除碎末片茶；根据需要可用色选机拣梗剔杂，精制成拼配原料。

7.3 拼配定级

参照GB/T 13738.2中小叶种工夫红茶产品的分级及各等级的感官品质要求，对精制原料按照GB/T 23776进行审评，并按各等级茶的感官品质标准进行拼配、检验、定级，合格后开具产品拼配单。

7.4 匀堆包装

根据产品拼配单进行匀堆，匀堆要求均匀，上下品质一致。包装应符合GH/T 1070的规定，净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附 录 A
(资料性附录)
功夫红茶加工技术模式图

鲜叶萎凋		揉捻	解块分筛	发酵	
自然萎凋	萎凋槽萎凋				
 					
温度应在 20℃~30℃ 之间，相对湿度 60%~70%，应嫩叶薄摊，时间以 10 h~20 h 为宜。遇低温阴雨、空气潮湿天气，应采取增温除湿方式。采用日光萎凋时，应在弱光下进行，一般春茶在上午 9 时前，下午 4 时后进行；夏秋茶上午 8 时前，下午 5 时后进行，0.5 h 翻动 1 次，根据鲜叶的等级萎凋 0.5 h~1.5 h，及时收回室内自然萎凋。		摊叶厚度 8 cm~12 cm，热风温度控制在 30℃~35℃，萎凋时间控制在 6 h~10 h 之间。每隔 1 h 停止鼓风 10 min 并翻拌一次，湿叶先吹冷风，等表面水分吹干后再加温。夏季气温高，空气温度≥35℃ 时，只鼓风不加温。	揉捻车间室温应为 20℃~30℃，相对湿度应为 70%~85%。夏秋季高温低湿条件下，需采用洒水、喷雾、挂窗帘等措施，以降湿增湿，使揉捻叶保持有一定含水率。投叶量按揉桶直径大小和萎凋情况来决定，装叶量以低于揉筒平面 1 cm~2 cm 为宜。揉捻时间以 1.0 h~1.5 h 为宜，揉捻机型大的用时可短些。揉捻加压掌握轻一重一轻的原则，空压揉 10 min~15 min，轻压揉 10 min~15 min，松压揉 5 min，轻压揉 10 min，中压揉 10 min，最后松压揉 5 min 为宜。	将揉捻叶投入解块机解块，再用 3~4 目筛网进行分筛，筛下叶直接进行发酵，筛上叶进行第二次揉捻。揉捻时间宜为 30 min、其中空压揉 5 min、轻压揉 10 min、中压揉 10 min、松压揉 5 min 为宜。	
萎凋程度：春茶萎凋程度应重，夏秋茶应轻，萎凋叶含水率控制在 53%~58%。感官判定萎凋适度应为：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。		揉捻程度：揉捻叶成条率在 90% 以上。揉捻叶紧卷成条，茶汁充分揉出而不流失，揉捻叶局部泛红并发出浓烈的青草气味为揉捻适度。		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，发出花果香时为发酵适度。	
初干	摊凉回潮	足干			精制及包装
		自动烘干机烘干	提香机	烘笼炭火烘焙	
					
采用自动烘干机，自动烘干机进风口温度达 110℃ 以上开始上叶，摊放厚度 1 cm~2 cm，时间 10 min~15 min，过程温度控制在 110℃~120℃ 之间。	采用竹垫、篾匾或专用摊凉设备，将初干后的茶叶及时均匀薄摊于竹垫、篾匾或专用摊凉设备中，厚度 3 cm~5 cm，时间 1.0 h~2.0 h。	进风口温度达 85℃ 以上开始上叶，摊放厚度 3 cm~5 cm，时间 15 min~20 min，过程温度控制在 85℃~100℃ 之间。	温度 70℃ 以上加入初干叶，摊叶厚度 3 cm~5 cm，转动，过程温度控制在 70℃~80℃，时间 1.5 h~2.0 h。	温度 70℃~80℃，摊叶厚度 3 cm~5 cm，1.0 h 后加盖，隔 0.5 h 翻拌一次，时间 1.5 h~2.0 h。	初制红茶用平圆筛机与抖筛机进行筛分，加工成大小粗细基本一致的筛号茶；再用风选机风选，去除碎末片茶，根据需要可用色选机捡梗剔杂，精制成拼配原料，并进行拼配、检验、定级及包装。
初干程度：条索收紧，有刺手感，手捻成碎片，含水率在 20%~25%。	程度：茶叶温度回到室温，茶条回软。	足干程度：茶梗一折即断，用手捻茶条成细碎粉末，含水率应在 6% 以下。			

图A.1 功夫红茶加工技术模式图