

DB33

浙江省地方标准

DB33/T XXXX—XXXX

香茶加工技术规程

Technological regulation of Xiangcha tea processing

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(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给出的规则起草。

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：浙江省农业技术推广中心、浙江省种植业管理局、松阳县农业局、武义县农业局、丽水市莲都区农业局、绍兴市柯桥区林业局、遂昌县农业局。

本标准主要起草人：俞燎远、罗列万、金晶、叶火香、徐文武、王碧林、张林福、金银永、夏益民、陆德彪。

本标准为首次发布。

香茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了香茶的定义、鲜叶原料、加工场所基本条件和加工技术。
本标准适用于香茶的加工。

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。

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

香茶

选取中小叶种茶树新梢，采用循环滚炒等特定工艺加工而成，具有高香特征的一种炒青绿茶。

4 鲜叶原料

4.1 鲜叶质量基本要求

应为中小叶种茶树新梢，要求色泽鲜绿，新鲜匀净，无劣变或异味，无夹杂物。用于同批次加工的鲜叶等级应基本一致。

4.2 鲜叶分级

鲜叶原料分一级、二级、三级，具体要求见表1。

表1 鲜叶原料分级要求

等级	质量要求
一级	一芽一、二叶70%以上，芽叶匀整。
二级	一芽二、三叶60%以上，芽叶较完整，匀净。
三级	一芽四叶50%以上，可含少量同等嫩度的对夹叶或单片。

4.3 鲜叶盛装、运输、贮存

- 4.3.1 鲜叶运输时，应用清洁、透气良好的篮、篓进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等不通气的容器盛装，防止发热红变。
- 4.3.2 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。
- 4.3.3 鲜叶采摘后及时送到加工厂，并注意保质保鲜，合理贮存。
- 4.3.4 鲜叶盛装、运输、贮存过程中，应轻放、轻翻、禁压，以减少机械损伤。

5 加工场所基本条件

应符合GH/T 1077的相关规定。

6 加工技术

6.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→解块→循环滚炒(二青)→摊凉→循环滚炒(提香)→整理。

6.2 加工设备

滚筒杀青机、揉捻机、解块机、色选机等设备。

6.3 工艺要求

6.3.1 鲜叶摊放

- 6.3.1.1 摊放场地应清洁卫生、阴凉、无异味、空气流通、不受阳光直射。
- 6.3.1.2 鲜叶到厂后及时摊放，摊放使用竹匾、篾箬等专用工具或摊青槽、摊青机等专用摊青设施。
- 6.3.1.3 不同等级、不同品种、不同采摘时间的鲜叶，雨水叶与晴天叶分开摊放，分别加工。
- 6.3.1.4 摊放厚度6 cm~10 cm。摊放时间6 h~8 h，因叶因时而定，以叶色变暗，叶质柔软为宜。摊放过程中要适当翻叶，应轻翻、翻匀，减少机械损伤。

6.3.2 杀青

- 6.3.2.1 用滚筒杀青机杀青，筒体温度达到280℃~320℃时投叶，70型每小时投叶60 kg~80 kg，80型每小时投叶80 kg~100 kg，90型每小时投叶150 kg~200 kg。
- 6.3.2.2 杀青程度：杀透杀匀，青草气散失，至手捏不粘、折梗不断，茶香显露、含水量50%-60%。
- 6.3.2.3 在杀青过程中，应使用风扇和鼓风机辅助排湿，出叶后及时摊凉，防止堆积渥黄。

6.3.3 摊凉回潮

- 6.3.3.1 杀青叶及时摊凉。摊凉时间20 min~30 min。摊凉使用竹匾、篾箬或摊凉平台专用工具。
- 6.3.3.2 充分摊凉后堆放回潮，回潮时间60 min~120 min。
- 6.3.3.3 摊凉回潮程度：茶梗与叶片中的水分重新分布，手捏茶叶柔软。

6.3.4 揉捻

- 6.3.4.1 杀青叶经摊凉回潮后揉捻。揉捻在揉捻机上进行。
- 6.3.4.2 揉捻投叶量根据机型大小、叶质老嫩情况而定。45型揉捻机每筒投叶30 kg~32 kg，55型揉捻机每筒投叶35 kg~37 kg，以手压紧实为适宜。

6.3.4.3 揉捻采用轻压长揉方式。揉捻时间根据原料嫩度不同控制在1h~3h，压力掌握“先轻后重、逐步加压、轻重交替、最后松压”原则进行。以揉捻至成条率达到85%~95%为适度。出叶前不加压空揉3min~5min，以起到解块作用。

6.3.5 解块

揉捻出叶后及时解块，解块宜在解块机上进行，以茶叶团块全部散开为宜。

6.3.6 循环滚炒（二青）

6.3.6.1 用滚筒杀青机循环滚炒，筒体温度达到250℃~280℃时投叶，70型每小时投叶30kg~35kg，80型每小时投叶50kg~55kg，90型每小时投叶70kg~75kg。

6.3.6.2 要求“高温、快速、少量、排湿”，以保持叶色翠绿。二青过程循环滚炒5次左右，时间40min~45min，至含水量14%左右为宜。

6.3.6.3 在二青过程中，应使用风扇和鼓风机辅助排湿，出叶后及时摊凉。

6.3.7 摊凉

6.3.7.1 二青叶及时摊凉。摊凉使用竹匾、篾簾或摊凉平台专用工具。

6.3.7.2 摊凉时间：掌握在30min~40min，以充分摊凉为宜。

6.3.7.3 摊凉程度：茶梗与叶片中的水分重新分布，手捏茶叶有触手感。

6.3.8 循环滚炒（提香）

6.3.8.1 用滚筒杀青机循环滚炒提香。筒体温度达到80℃~110℃时投叶，70型每小时投叶28kg~30kg，80型每小时投叶46kg~48kg，90型每小时投二青叶64kg~66kg。

6.3.8.2 循环滚炒提香时间为15min~20min，至含水量5%~6%为宜。

6.3.8.3 出叶后要迅速摊开，散热。










6.3.9 整理

6.3.9.1 通过筛分、风选，去除片碎末茶。

6.3.9.2 用茶叶色选机拣梗剔杂。

附录 A
(资料性附录)
香茶加工技术规程图例

图A.1给出了香茶加工技术规程图例。

<p>鲜叶摊放</p> 	<p>杀青</p> 	<p>摊凉回潮</p> 	<p>揉捻</p> 	<p>解块</p> 
<p>鲜叶采摘后,应立即摊放,摊放厚度 6 cm~10 cm。摊青时间 6 h~8 h,适当翻叶,因叶因时而定,叶色变暗,叶质柔软为宜。</p>	<p>滚筒杀青机筒体温度 280℃~320℃时,70 型每小时投叶 60 kg~80 kg,80 型每小时投叶 80 kg~100 kg,,90 型每小时投叶 150 kg~200 kg。杀透杀匀,青草气散失,至含水量 50%-60%出叶。</p>	<p>杀青叶及时摊凉,摊凉时间 20 min~30 min。充分摊凉后堆放回潮,回潮时间 60 min~120 min。摊凉回潮程度:使茶梗与叶片中的水分重新分布,手捏茶叶柔软。</p>	<p>45 型揉捻机每筒投叶 30 kg~32 kg,55 型每筒投叶 35 kg~37 kg。采用轻压长揉方式,揉捻时间 1 h~3h,掌握“先轻后重、逐步加压、轻重交替、最后松压”原则。以揉捻至成条率达到 85%~95%为适度。</p>	<p>揉捻出叶后及时用解块机解块,以茶叶团块全部散开为宜。</p>
<p>循环滚炒(二青)</p>	<p>摊凉</p>	<p>循环滚炒(提香)</p>	<p>整理</p>	<p>成品茶</p>
				
<p>用滚筒杀青机循环滚炒,筒体温度 250℃~280℃时投叶,70 型每小时投叶 30 kg~35 kg,80 型每小时投叶 50 kg~55 kg,90 型每小时投叶 70 kg~75 kg。要求“高温、快速、少量、排湿”,以保持叶色翠绿。二青过程连续滚炒 5 次左右,时间 40 min~45 min,至含水量 14%为适度。</p>	<p>二青叶及时摊凉。摊凉时间掌握在 30 min~40min,以充分摊凉为宜。</p>	<p>使用滚筒杀青机循环滚炒提香。筒体温度达到 80℃~110℃时投叶,70 型每小时投叶 28 kg~30 kg,80 型每小时投叶 46 kg~48 kg,90 型每小时投叶 64 kg~66 kg。循环滚炒 15 min~20 min,至含水量 5%~6% 为适度。出叶后要迅速摊开,散热。</p>	<p>通过筛分、风选,去除片碎末茶。用茶叶色选机拣梗剔杂。</p>	<p>成品茶具“条紧、色绿、香高、味浓”品质特征。</p>

图A.1 香茶加工技术规程模式图