

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# DB3311

浙江省丽水市地方标准

DB 3311/T 206—2021

## 花香型工夫红茶加工技术规范

2021-12-23 发布

2022-01-23 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：丽水市茶叶产业协会、丽水市经济作物总站、丽水市农林科学研究院、浙江龙泉地阳红生态农业有限公司、浙江景宁凤艳茶业有限公司、浙江珍华生态茶叶科技有限公司。

本文件主要起草人：马军辉、何卫中、潘建义、邵静娜、刘瑜、朱彩虹、葛国平、张金发、蓝香平、华慧荟。

本文件属首次发布。

# 花香型工夫红茶加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了花香型工夫红茶的术语和定义、原料、加工基本要求和加工工艺等内容。

本文件适用于花香型工夫红茶的加工。

## 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

DB33/T 2139 茶叶机械化采摘配套生产技术规程

## 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

**花香型工夫红茶 (Floral Congou black tea)**

采用特定茶树品种鲜叶为原料，或采用做青、偏重萎凋、偏轻发酵等工艺加工而成的具有花香的工夫红茶。

### 3.2

**复合萎凋 (Withering by mixed ways)**

采用自然萎凋、设施萎凋、日光萎凋、摇青萎凋等方式组合而成的萎凋方法。

## 4 原料

### 4.1 品种

宜选择鸠坑早、春雨二号、鸠16、金牡丹、金观音、金萱等茶树品种。

### 4.2 鲜叶采摘

4.2.1 应遵循“采留结合、量质兼顾、因园制宜”原则。以晴天下午采摘鲜叶原料为宜，保持芽叶完整、新鲜、匀净。

4.2.2 机采按 DB33/T 2139 的规定执行。

4.2.3 鲜叶质量要求鲜活，无非茶类夹杂物。

### 4.3 盛装运输

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

## 5 加工基本要求

5.1 加工场所、加工设备应符合 GH/T 1077 的规定。

5.2 加工过程中卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 6 加工工艺

### 6.1 工艺流程

鲜叶→复合萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→提香。

### 6.2 复合萎凋

#### 6.2.1 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。

#### 6.2.2 设施萎凋

萎凋设施鼓风气流温度25 ℃~35 ℃，空气相对湿度（65±5）%，遵循“嫩叶薄摊、老叶厚摊”原则，雨水叶及露水叶薄摊，厚度 5 cm~15 cm。

#### 6.2.3 日光萎凋

日光萎凋的环境温度20 ℃~25 ℃，把鲜叶均匀的薄摊在竹筛或竹帘上，放在光照均匀、空气流通的场所晾晒25 min~30 min，中间翻拌一次。

#### 6.2.4 摇青萎凋

萎凋过程中，日光萎凋、自然萎凋、设施萎凋措施可交互使用。自然萎凋、设施萎凋后的萎凋叶失水10 %~15 %后放入摇青机中进行摇青；日光萎凋后的萎凋叶，室内静置20 min~30 min后放入摇青机中进行摇青。每次摇青3 min~20 min，摇青后静置30 min~60 min，重复3 次~5 次，直至青气消失，散发出特有芳香气味时为摇青适度。

### 6.3 萎凋程度

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。

### 6.4 揉捻

#### 6.4.1 揉捻机械

宜采用45型、55型、65型等型号揉捻机。

#### 6.4.2 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。

#### 6.4.3 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45 min~120 min。

#### 6.4.4 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。

### 6.5 解块

用解块机解散揉捻叶中的团块。

### 6.6 发酵

#### 6.6.1 发酵方式

宜采用设施发酵、自然发酵等方式。

#### 6.6.2 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。嫩叶薄摊，老叶厚摊；气温低厚摊，气温高薄摊。摊叶时叶层厚薄要均匀，不要紧压，以保持良好通气性。发酵环境温度24 ℃~28 ℃，发酵相对湿度不低于95 %，发酵叶温28 ℃~32 ℃。

#### 6.6.3 发酵时间

发酵时间2 h~5 h。

#### 6.6.4 发酵程度

发酵程度应遵循“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。

### 6.7 干燥

#### 6.7.1 干燥设施

宜选用烘干机、提香机等设备。

#### 6.7.2 干燥方法

发酵适度的茶叶应立即烘干，防止发酵过度、花香减弱。干燥流程分初烘、摊凉和复烘，为避免花香气味损失，复烘要求“低温长烘”。干燥流程对应操作机械和具体方法要求见表1。

表 1 干燥流程对应操作机械和具体方法要求

干燥流程	操作机械	要 求
初烘	烘干机	温度设置 110 ℃~120 ℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10 min~20 min，烘至含水率 20 %~25 %。
摊凉	初烘后应及时进行摊凉回潮，摊凉时间应不少于 60 min。	
复烘	烘干机	温度设置 70 ℃~80 ℃，摊叶厚度 3 cm~4 cm，时间 45 min~60 min。
	提香机	温度设置 75 ℃~85 ℃，摊叶厚度 3 cm~4 cm，时间 45 min~60 min。

### 6.7.3 干燥程度

折梗即断，手捻茶条成粉末，条索紧结油润，含水率在7.0 %以下。

## 6.8 提香

### 6.8.1 提香设备

宜选用提香机等设备。

### 6.8.2 提香方法

提香设备温度设置为55 ℃~65 ℃，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。提香后待干茶降至室温，装箱密封保存。

## 7 加工模式图

加工模式图参见附录A。

