

DB52

贵州省地方标准

DB 52/T 634—2010

贵州绿茶 卷曲形茶加工技术规程

Guizhou green tea Technical specifications for processing of curly tea

2010 - 08 - 18 发布

2010 - 08 - 18 实施

贵州省质量技术监督局 发布

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 加工场所要求.....	1
5 机械加工要求.....	1
5.1 工艺流程.....	1
5.2 技术要求.....	1
5.2.1 鲜叶摊放.....	1
5.2.2 杀青.....	1
5.2.3 摊凉.....	2
5.2.4 揉捻.....	2
5.2.5 解块.....	2
5.2.6 初烘.....	2
5.2.7 整形.....	2
5.2.8 摊凉.....	2
5.2.9 提毫.....	2
5.2.10 足干.....	2
5.2.11 精加工.....	3
6 手工加工要求.....	3
6.1 工艺流程.....	3
6.2 技术要求.....	3
6.2.1 鲜叶摊放.....	3
6.2.2 杀青.....	3
6.2.3 锅揉.....	3
6.2.4 搓团提毫.....	3
6.2.5 足干.....	3
6.2.6 精加工.....	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由贵州省质量技术监督局提出。

本标准由贵州省茶叶研究所归口。

本标准主要起草单位：贵州省茶叶研究所、贵州省果树蔬菜工作站。

本标准主要起草人：郑文佳、龙明树、申东、刘晓霞、段学艺、汪桓武。

贵州绿茶 卷曲形茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了贵州卷曲形绿茶的术语和定义、加工场所、机械和手工加工工艺技术要求。
本标准适用于贵州省卷曲形绿茶的加工。

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。

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

DB52/T 632 贵州茶叶加工技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卷曲形绿茶 **Curl shape tea**

外形条索紧结卷曲、绿润显毫的绿茶。

4 加工场所要求

应符合DB52/T 630的规定。

5 机械加工要求

5.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→解块→初烘→整形→摊凉→提毫→足干→精加工。

5.2 技术要求

5.2.1 鲜叶摊放

5.2.1.1 茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青间或贮青槽、篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。摊叶厚度为1cm~5cm。摊放时间为4h~6h，嫩叶长摊，中档叶短摊，低档叶少摊。雨水叶、露水叶可用脱水机减少表面水后薄摊，通微风，加快水分蒸发。

5.2.1.2 摊放程度以摊放叶含水量降至65%~70%，芽叶稍软、色泽略暗绿、微显清香为适度。

5.2.2 杀青

5.2.2.1 方式

选用滚筒连续杀青、微波杀青。

5.2.2.2 滚筒连续杀青

开机空转15min~30min预热，待筒内空气温度升至140℃~160℃，感官温度用手背伸入进叶端口有灼手感时均匀投叶。要求投叶量稳定，火温均匀。杀青至含水量60%~62%，叶色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手捏成团，稍有弹性，无生青、焦边、爆点，清香显露即为杀青适度，杀青后及时摊凉。

5.2.2.3 微波杀青

要求投叶量稳定，温度稳定在140℃以上，含水量60%~64%，色泽翠绿，叶质柔软，略显茶香时即为杀青适度。

5.2.3 摊凉

杀青叶均匀薄摊于干净的盛茶用具中，厚度2cm~3cm，时间20min。

5.2.4 揉捻

选用名茶揉茶机。投叶量以自然装满揉桶为宜，开始不加压轻揉5min~7min，然后轻压5min~8min，不加压轻揉2min~3min，揉捻后解块。

5.2.5 解块

用解块机解散揉捻叶中的团块。

5.2.6 初烘

用名茶烘干机或碧螺春烘焙机，进机风温90℃~110℃，烘至茶叶含水量降到45%~50%，叶色转暗，条索收紧，茶条略刺手为宜。下机后及时摊凉。

5.2.7 整形

选用双锅曲毫机，温度升到70℃~90℃时投叶，每机投叶7kg~8kg。前30min用大幅，30min后调到小幅10min~20min，整形时间为40min~50min，含水量20%~25%，茶条卷曲，毫毛较显，略有刺手感，出锅摊凉。

5.2.8 摊凉

整形叶均匀薄摊于干净的盛茶用具中，15min后用10目筛割碎末。

5.2.9 提毫

经摊凉过的整形叶，投入碧螺春烘焙机中，烘干机进口风温70℃~75℃，每斗投入整形叶1.0kg，搓团力量稍轻，茶团在手心回搓3r~5r，反复数次至毫毛显露茶条刺手为止。

5.2.10 足干

烘干机进口风温70℃~90℃，摊叶厚度2.0cm~4.0cm，时间8min~10min。烘焙机进口风温80℃~90℃，每斗投叶1kg~2kg，每3min~5min翻拌一次，直至茶条含水量4%~6%，手捻茶叶成粉末，出烘摊凉。

5.2.11 精加工

按DB52/T 632标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。

6 手工加工要求

6.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→锅揉→搓团提毫→足干→精加工。

6.2 技术要求

6.2.1 鲜叶摊放

同本文件第5.2.1条的规定。

6.2.2 杀青

电炒锅温达到130℃左右时投叶，投叶量300g~500g。高温杀青，先高后低，抖闷结合，多抖少闷。杀匀杀透。杀青时间5min~8min，杀青叶色变为暗绿，嫩茎折而不断，茶香显露时转为锅揉。

6.2.3 锅揉

杀青适度后，将锅温降到70℃左右开始揉捻，手势采用双把式揉捻，揉到色泽青绿，五成干左右时转入搓团提毫。

6.2.4 搓团提毫

当茶坯在锅中揉捻揉到色泽青绿，五成干左右时转入搓团提毫，锅温70℃~80℃左右，将茶团放在手心，手掌呈半握状，顺时针搓动茶团，边搓边用大拇指匀动茶团，连续搓动5r~6r，先大团后小团，每次搓团放入锅中不用解散，当每一轮次搓完后，再按顺序解散茶团，如此反复数次至毫毛显露茶条刺手为止，含水量达10%~15%时转入足干。

6.2.5 足干

烘焙机进口风温80℃~90℃，每斗投叶1kg~2kg，每3min~5min翻拌一次，直至茶条含水量4%~6%，手捻茶叶成粉末，下机摊凉。

6.2.6 精加工

按DB52/T 632标准中精加工技术要求进行，割除碎茶和片末，剔除暗条，使成茶净度、匀度及色泽一致。