

T/WZCX

重庆市万州区茶叶协会团体标准

T/WZCX 003—2018

万州茉莉花茶加工技术规程

Technical regulations for jasmine scented tea processing of Wanzhou

2018 - 04 - 04 发布

2018 - 07 - 04 实施

重庆市万州区茶叶协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则进行起草。

本标准由重庆市万州区农业委员会提出。

本标准起草单位：重庆市万州区茶叶协会。

本标准主要起草人：刘翔、王远全、胡琳玲、黄泽旭。

本标准于2018年04月04日首次发布。

茉莉花茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了万州区行政区域内茉莉花茶的茶坯处理、鲜花处理、窈制、水分测定、匀堆装箱等加工技术。

本标准适用于重庆市万州区行政区域内茉莉花茶的加工。

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。

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分测定

GH/T 1071-2011 茶叶贮存通则

GH/T 1070-2011 茶叶包装通则

SB/T 10034-1992 茶叶加工技术术语

3 术语和定义

SB/T 10034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

窈堆 re-heaping up

茶与花拌和后形成的堆。

3.2

转窈 scenting of transfer

进行第2次及更多次的窈制。

4 加工工艺流程

4.1 窈制工艺流程

茶坯处理——鲜花处理——窈花——通花——收堆续窈——起花——复火——转窈——复火冷却——提花——匀堆装箱。

4.2 茶坯处理

应使用茶叶烘干机对茶坯进行复火，茶条摊叶厚度2cm，烘干机进口风温100℃~120℃，时长7min~10min。复火后茶坯含水量应在4.0%~5.0%。使用专用的摊凉设备将茶坯快速冷却或自然冷却至室温，比室温高1℃~3℃时付窈。

4.3 鲜花处理

4.3.1 鲜花采摘

应在当天下午采花朵大、饱满、洁白的花蕾，不采病虫花、雨花。

4.3.2 鲜花维护

应使用通气箩筐或尼龙纱网盛装，及时运输至花茶加工厂摊放（清洁、阴凉、通风），摊放厚度4cm～6cm，摊凉后及时收堆，堆放高度30cm～40cm，待堆温升至38℃～40℃时，立即散堆摊凉，反复摊、堆3次～4次。至80%的花蕾呈“虎爪状”时，使用3号或4号平圆筛进行筛花，应只用筛面花。

4.4 窨制

4.4.1 窨次与配花量

表1 用花量及窨次表

单位为 kg/100kg 茶

茶叶品种	头窨	二窨	三窨	四窨	五窨	提花	合计	备注
特种茉莉花茶	40	35	25	20	15	10	145	晴天 鲜花
毛峰花茶	35	30	25	20	/	10	120	
特级花茶	30	25	20	/	/	10	85	
一级花茶	30	20	/	/	/	10	60	

4.4.2 打底

100kg茶坯应使用1.0kg～1.5kg白兰花打底。

4.4.3 窨花

应将茶坯总量的1/3～1/5平铺于板面上，厚度10cm～15cm，然后将用花量1/3～1/4的茉莉鲜花均匀地撒铺在茶坯面上，茶、花逐层铺好，相间3层～5层，使茶坯与鲜花充分拌匀，均匀混合成堆，窨堆厚25cm～35cm。

4.4.4 通花

经4h～5h的静置窨花，堆温升至45～48℃时，及时将窨堆散开、薄摊，厚度为5cm～10cm，温度快速降低到30℃左右。要求通透、通匀。

4.4.5 收堆续窨

当堆温降低到30℃～38℃左右时，收堆续窨，续窨时间为5h～6h。

4.4.6 起花

用起花机将窨堆中的花与茶坯分离，分离的茶坯及时烘干。

4.4.7 复火

起花后的茶坯在90℃～100℃烘干。烘后茶坯作为多窨次花茶转窨备用，含水率控制在5%～6%。烘后茶坯作为提花时，含水率控制在7%左右。

4.4.8 转窨

按照各窨次配花量再进行窨制，窨制工艺与以上相同，转窨后茶坯水分含量应高于前一次。分级花茶窨次及用花量见表1（用花量及窨次表）。

4.4.9 提花

在窨花完成的基础上，选用优质鲜花复窨1次，鲜花的开放度达到95%左右，提花时间4h~6h，茶叶含水率8%时立即起花装箱。

5 水分测定

水分测定按GB 5009.3-2016规定执行。

6 匀堆装箱

各批次干茶按外形、内质差异分别定级和归堆。装箱按GH/T 1070-2011规定和GH/T 1071-2011规定执行。
