

皖西黄茶加工技术规程

Technical Specification for Yellow tea Processing in Western Anhui Province

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2017 - XX - XX 发布

2017 - XX - XX 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1—2009 给出的规则编写。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：安徽农业大学茶树生物学与资源利用国家重点实验室、安徽省抱儿钟秀茶业股份有限公司、霍山县茶叶和桑茧产业发展办公室、霍山汉唐清茗茶叶有限公司。

本标准主要起草人：张正竹、李大祥、衡永志、文亮、宁井铭、宛晓春、戴前颖、龚勤、赵登权、唐应芬、程俊生、丁玎。

皖西黄茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了皖西黄茶的术语和定义、加工基本要求、基本工艺流程、加工技术和成品茶质量管理。本标准适用于皖西境内的黄茶生产加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21726 黄茶

GB 22747 食品加工机械 基本概念 卫生要求

GB/Z 26576 茶叶生产技术规程

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

NY/T 2798.6 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第6部分：茶叶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

产地 region

六安市行政区域内茶园，地理坐标为东经115°20′~117°14′，北纬31°01′~32°40′之间。

3.2

皖西黄茶 yellow tea of western Anhui province

采用 3.1 产地规定范围内的茶树鲜叶，经“杀青—揉捻（做形）—闷黄—干燥”等工艺制成，并符合 GB/T 21726 的品质要求。

4 加工基本要求

4.1 原料

4.1.1 鲜叶应来源于符合 NY/T 2798.6 和 GB/Z 26576 规范管理的茶园，并按 GB/T 31748 进行处理。

4.1.2 按 GB/T 21726 黄茶分类制定的黄芽茶、黄小茶和黄大茶的分类，鲜叶质量标准应符合表 1 的规定。

表 1 质量标准

类别	质量要求
黄芽茶	单芽至一芽一叶初展，芽叶匀齐肥壮
黄小茶	一芽一叶至一芽二叶，芽叶完整。
黄大茶	一芽三叶至多叶，不带病叶、杂质

4.2 加工条件

- 4.2.1 加工厂和加工人员应符合 GH/T 1077 和 GB/T14881 的规定。
- 4.2.2 加工机械设备应符合 GB 22747 的规定。
- 4.2.3 加工过程中直接与茶叶接触的器具，应符合食品安全要求。

5 基本工艺流程

5.1 黄芽茶

鲜叶摊放—杀青—做形—摊凉—初烘—闷黄—干燥。

5.2 黄小茶

鲜叶摊放—杀青—揉捻—初烘—闷黄—干燥。

5.3 黄大茶

鲜叶摊放—杀青—揉捻（或做形）—初烘—闷黄—干燥。

6 加工技术

6.1 黄芽茶加工技术

- 6.1.1 鲜叶摊放：鲜叶进厂后，根据天气、鲜叶含水量等情况薄摊散发青草气和表面水分，待芽叶发出清香即可。
- 6.1.2 杀青：温度 120℃~130℃，炒至芽叶柔软，叶色深绿，青气散尽，含水量至 55%~60%时为适度。
- 6.1.3 做形：锅温 110℃~130℃，采用往复式理条机理条或芒花把在锅内进行拨、捺，整理至茶芽挺直略扁，芽叶并拢，发出清香，含水率至 45%~50%为适度。
- 6.1.4 摊凉：杀青后及时摊凉，使茶坯水分分布均匀，时间 20~30 分钟。
- 6.1.5 初烘：主要是散失水分，烘至茶叶稍有刺手感，含水量在 40%~45%时为适度。
- 6.1.6 闷黄：初烘后的茶叶，根据品质要求进行闷黄，闷黄环境温度 30℃~35℃，空气相对湿度 75%~80%，闷黄 4~10 小时，待叶色微黄，花香显露，为适度。
- 6.1.7 复烘：温度 85℃~95℃，投叶量以 2.5~3.5 厘米厚为宜，时间约 8~15 分钟，烘至含水量 10%~15%。

6.1.8 堆放：是霍山黄芽黄色黄汤品质形成的延伸，堆放时间 2~3 天，至茶色为绿黄润泽。

6.1.9 足火：温度在 60°C~70°C，烘至手捻茶叶成末，茶香浓郁，色泽黄或金黄，含水率在 6% 以下，下烘。

6.2 黄小茶加工技术

6.2.1 鲜叶摊放：同 6.1.1。

6.2.2 杀青：温度 130°C~150°C，至叶质柔软、叶色暗绿、清香显露，含水量至 55%~60% 时为适度。

6.2.3 揉捻：采用 45 型揉捻机或手工揉捻，至茶叶成条率在 90% 以上为适度。

6.2.4 初烘：初烘要求高温，烘至茶叶稍有刺手感，含水量在 40%~45% 时为适度。

6.2.5 闷黄：初烘后的茶叶，根据品质要求进行闷黄，闷黄环境温度 30°C~35°C，空气相对湿度 75%~80%，闷黄 4~10 小时，直至叶色微黄、香气显露为适度。

6.2.6 干燥：温度 85°C~95°C，烘至九成干时，摊放至色泽泛黄即可复火，温度 70°C~80°C，烘至茶叶手捻成末、茶香浓郁，含水量在 6% 以下为适度。

6.3 黄大茶加工技术

6.3.1 传统制法

分生锅、二青锅、熟锅三个阶段。炒茶锅用普通二型锅，砌成三锅相连的炒茶灶，锅倾斜呈 25~30°。炒茶扫帚系用竹丝扎成。

6.3.1.1 鲜叶摊放：同 6.1.1。

6.3.1.2 杀青（生锅）：锅温 180~200°C，投叶量 250~500 克。炒约 3~5 分钟，叶质柔软，叶色暗绿，即可扫入第二锅内。

6.3.1.3 做形（二青锅和熟锅）：二青锅锅温 150~170°C，炒法与生锅基本相同，起着揉条作用。当茶叶炒至成团时，就要松把，将炒把夹带的茶叶甩出，抖散团块，松把后再炒转，当茶叶炒至皱叠成条，茶汁溢出，有粘手感，即可扫入熟锅。熟锅是进一步做成紧茶条，锅温 130~150°C，方法与二锅基本相同，旋转搓揉，使叶子吞吐在竹丝炒把间，谓之“钻把子”。待炒至条索紧结，发出茶香，含水量在 45%~55% 时，即可出锅。

6.3.1.4 初烘：用烘笼烘焙，温度应控制在 110~120°C，每隔 2~3 分钟翻烘一次。烘到七八成干，有刺手感觉，折之梗皮连，含水量在 30%~40% 即为适度。

6.3.1.5 闷黄：初烘叶趁热堆闷，堆放厚度 95~105cm，在烘房内堆闷 5~7 天，至叶色变黄为适度。

6.3.1.6 足烘：堆积变黄后拣剔老叶杂物，进行足火。足火可分拉小火和拉老火两个阶段。拉小火温度控制在 130~140°C 左右。每烘投叶量 10 千克，隔 5~7 分钟翻拌一次。烘至九成干，下烘摊晾 3~5 小时，待茶叶冷却后再拉老火。拉老火温度 150~160°C，每烘投叶量 12.5 千克，时间约 40~60 分钟。烘时要做到勤翻、匀翻、轻翻。烘至足干，茶梗折之即断，茶叶手捻即成粉末，梗心起泡呈菊花状，金黄色，梗有光泽，并发出浓烈的高火香、茶叶上霜、含水量在 6% 以下为适度。

6.3.2 机械制法

分杀青、揉捻、解块、初烘（毛火）、闷黄、复滚（拉小火）和足烘（拉老火）等工序。

6.3.2.1 鲜叶摊放：进厂鲜叶及时摊放，至叶色稍暗绿，含水率 72%~74% 即可杀青。

6.3.2.2 杀青：采用 70 型或 80 型滚筒，温度 290~310°C，至叶梗变软，散发青香，含水量至 55%~60% 时为适度。

- 6.3.2.3 揉捻：采用 55 型或 65 型茶叶揉捻机，在揉捻过程中，采取轻、重、轻原则，揉捻至成条率 75~80%，握叶子有粘手感，叶团不散为适度。
- 6.3.2.4 解块：采用振动槽或解块机进行解块，至团块解散为适度。
- 6.3.2.5 初烘（毛火）：采用 80 型连续滚筒或 120 型炒干机进行，温度设定 180℃，初烘后茶叶含水率达到 30~40%。
- 6.3.2.6 闷黄：初烘叶趁热堆闷，堆放厚度 95~105cm，在烘房内堆闷 5~7 天，至叶色变黄为适度。
- 6.3.2.7 复滚（拉小火）：采用 80 型连续滚筒或 120 型炒干机进行，温度设定 150~170℃，滚至九成干，下烘摊晾，待茶叶冷却后再拉老火。
- 6.3.2.8 足烘（拉老火）：温度 190~210℃，滚至足干，茶梗折之即断，茶叶手捻即成粉末，梗心起泡呈菊花状，金黄色，梗有光泽，并发出浓烈的高火香、茶叶上霜、含水量在 6% 以下为适度。

7 成品茶质量管理

7.1 成品应符合 GB/T 21726 黄茶的品质要求。

7.2 加工企业应制定和实施质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法。建立原料采购、加工、贮存的档案记录。
