ICS 67.140.10
X 55

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB52/T 1484—2020

老鹰茶加工技术规程

Technical Specification for Processing of Guizhou Laoying Tea

2020－03－04 发布　　2020－09－04 实施

贵州省市场监督管理局　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　加工技术要求 2
5　感官品质 5
6　标签、包装、运输和贮存 6

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。

本标准由贵州科学院提出。

本标准由贵州省农业农村厅归口。

本标准起草单位：贵州省生物研究所、贵州省湄潭县恒源农牧有限公司、贵州省理化测试分析研究院、贵州省湄潭县雪兰香茶叶有限公司。

本标准主要起草人：王济红、姚松林、谢锋、邓燕莉、席培宇、祁翔、王莹、侯兴春、黄仕伟。

老鹰茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了老鹰茶的加工技术要求、感官品质、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以贵州省境内生长的豹皮樟*Litsea coreana var. lanuginose*植物芽、叶为原料。经摊青、蒸汽杀青、摊凉、整形干燥、提香等加工工序制成的绿茶型老鹰茶。经萎凋、揉捻、发酵、干燥等加工工序制成的红茶型老鹰茶。经萎凋、摇青、炒青、揉捻与烘焙等加工工序制成的青茶型老鹰茶。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 288 绿色食品 茶叶

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿茶型老鹰茶 green tea type laoying tea

以豹皮樟植物雄株被白色绒毛芽、叶为原料，提手采摘长2.0 cm～2.5 cm、展1～2叶的芽、叶，经摊青、蒸汽杀青、摊凉、整形干燥、提香等加工工序制成的扁形老鹰茶。

3.2

红茶型老鹰茶 black tea type laoying tea

以豹皮樟植物雌株被红色绒毛芽、叶为原料，提手采摘长3.0 cm～3.5 cm、展2～3叶的芽、叶，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等加工工序制成的条形老鹰茶。

3.3

青茶型老鹰茶　wulong tea type laoying tea

以豹皮樟植物杂合体被黄色绒毛芽、叶为原料，提手采摘长5.0 cm～5.5 cm、驻3～4叶的芽、叶，经萎凋、摇青、炒青、揉捻与烘焙等加工工序制成的条索形老鹰茶。

3.4

樟香　cinnamomum hupehanum gamble

一种由樟科植物豹皮樟所含的芳樟醇化学物质经过加工工艺形成的特有芳香气味。

3.5

熏青　smoked green

熏青是加温萎凋的俗称，也叫“烘青”。主要指用鼓风机向萎凋槽送入热气带走部分水分以达到萎凋的目的，一般风温控制在32 ℃～38 ℃，风量宜大，叶温不超过30 ℃为宜。

4　加工技术要求

4.1　加工场所要求

应符合NY/T 288的规定。

4.2　鲜叶要求

4.2.1　产地环境质量应符合NY/T 391相关规定，鲜叶生产农药和肥料施用方法应按照NY/T 393和NY/T 394的要求执行。

4.2.2　蒸青绿茶型老鹰茶于每年4月中、上旬加工，当新梢长度达8 cm～10 cm时，提手采摘新梢顶部长2.0 cm～2.5 cm、展1～2叶的芽、叶，保留新梢下部2～4片新叶。红茶型老鹰茶每年4月中、下旬加工，当新梢长度达8 cm～10 cm时，提手采摘新梢顶部长3.0 cm～3.5 cm、展2～3叶的芽、叶，保留新梢下部3～4片新叶。青茶型老鹰茶每年5月上旬加工，当新梢长度达13 cm～15 cm，叶片全部展开后，提手采摘新梢顶部长5.0 cm～5.5 cm、驻3～4叶的芽、叶，保留新梢下部3～4片新叶。

4.2.3　鲜叶盛装容器应保持洁净、透气、无污染，鲜叶不得紧压。鲜叶运输按NY 1056规定执行。茶青摊放于清洁卫生，设施完好的贮青间、贮青槽、或篾质簸盘，不允许直接摊放在地面。

4.2.4　手工剔除粗老枝条、孢片等杂物，鲜叶匀齐、不带孢片、病害叶。

4.3　绿茶型老鹰茶加工工艺

4.3.1　摊青

芽叶置于阴凉通风处摊晾，摊叶厚度3 cm～4 cm，雨水叶、露水叶适量薄摊。摊放时间为6 h～7 h。以芽叶稍软、色泽嫩绿略显灰暗、微显樟香为适度。

4.3.2　蒸汽杀青

每筛摊叶2 kg。蒸汽压力为0.5 MPa，杀青温度115 ℃，杀青时间50 s～60 s。杀青叶色泽嫩绿灰暗，叶质变软，含水量68%～70%为适度。

4.3.3 摊凉

将杀青叶迅速取出并解块薄摊于竹筛中，摊叶厚度2 cm～3 cm，用风机吹风降温8 min～10 min。芽叶松散，未泛红，不黏手为适度。

4.3.4 整形干燥

4.3.4.1 整形初烘：茶青摊凉后不揉捻，直接用名优茶多功能机加压成形做成扁形茶。加压成形控制温度 80 ℃～85 ℃，投叶量 1.0 kg～1.2 kg。先以速度 140 r/min～150 r/min，运行时间 3 min～4 min，然后将速度调到 110 r/min～120 r/min，加入压力棒运行 2 min，至叶色润绿，茶叶扁直，樟香已显即起棒下机。

4.3.4.2 低温足火：将整形初烘后的茶叶薄摊于竹匾上摊凉，然后用烘干机足烘。摊叶厚度 3 cm～4 cm，温度 35 ℃～40 ℃，时间 60 min～80 min，至色泽嫩黄，手捏茶条成粉末，樟香夹杂清香为适度。

4.3.4.3 烘至足干集中装入透气纸袋。

4.3.5 提香

遇晴天，将已烘至足干的毛茶倒入竹匾置于阳光下曝晒，摊叶厚度5 cm～6 cm，晒2 h～3 h，至色泽灰绿，清香夹杂樟香扑鼻为适度。

4.4 红茶型老鹰茶加工工艺

4.4.1 萎凋

4.4.1.1 萎凋槽中鼓风萎凋。摊叶厚度 10 cm～12 cm，每 1 m^2 摊叶 2.5 kg～3.0 kg。

4.4.1.2 萎凋槽鼓风气流温度控制在 20 ℃～22 ℃，风量大小以不吹散叶层、出现“空洞”为标准。槽内气流温度控制在 24 ℃～26 ℃，湿度为 65%～70%。

4.4.1.3 萎凋 10 h～12 h。萎凋前期 5 h，每隔 1 h 翻抖 1 次，萎凋后期 5 h～7 h，每隔 2 h 翻抖 1 次。翻抖要求手势轻，抖松、翻匀，避免损伤芽叶。

4.4.1.4 鲜叶含水量下降至 55%～50%，叶面失去光泽，叶色转为暗红色，叶质柔软，嫩茎梗折而不断，无焦边现象，以樟香自然显露为适度。

4.4.2 揉捻

4.4.2.1 将萎凋适度鲜叶用中小型揉捻机揉捻，每次投叶量为 15 kg～20 kg。

4.4.2.2 揉捻时间 160 min。采取松压交替冷揉方式：即不加压揉 20 min，加压轻揉 10 min，交替循环 5～6 次。

4.4.2.3 叶细胞损伤率达 75%～80%，成条率达 95%，揉捻叶局部泛红，并发出较为浓烈的樟香加果香，手捏揉捻叶略有茶汁挤出，松手后茶团不散，且有黏手感为适度。

4.4.3 发酵

4.4.3.1 揉捻结束后立即将揉捻叶抖散摊凉，然后置于全自动控温、控湿发酵机内发酵。

4.4.3.2 每盘放置揉捻叶 2.5 kg，厚度 10 cm，厚薄均匀，不紧压，保持通气良好。

4.4.3.3 发酵室温度控制在 28 ℃～30 ℃，湿度 95%，每隔 1 h 翻拌 1 次，发酵时间 360 min～400 min。

4.4.3.4 至 90%揉捻叶变成红黄色，浓香馥郁，略带樟香，无酸馊味为适度。

4.4.4 干燥

4.4.4.1 毛火烘干：先将发酵好的鲜叶采用电热炒干机 95℃滚炒 30 min～40 min，使茶叶含水量下降至 20%，以茶条紧结、有刺手感、90%以上茶条金毫显露为适度。
4.4.4.2 足火烘干：将烘干后的茶条用烘干机低温烘焙，温度 45 ℃～50 ℃，烘焙时间 120 min～150 min，每隔 20 min 翻动 1 次，至含水量在 7%以下，手捏茶条成粉末为适度。

4.5 青茶型老鹰茶加工工艺

4.5.1 萎凋

4.5.1.1 摊青：将鲜叶摊晾到水筛中，每筛 1.0 kg～1.2 kg，置于阴凉通风处，至叶表面水分蒸发干后，再进行熏青。
4.5.1.2 熏青：将晾干叶表面水分的鲜叶置于萎凋槽内，摊叶厚度 18 cm～20 cm，用鼓风机向萎凋槽送入热气，风温控制在 30 ℃～32 ℃，风量宜大，叶温不超过 30 ℃为宜，每 10 min 翻动一次，时间 40 min。待叶质柔软，失去光泽，叶色转灰绿，叶缘卷起，最上面 2 叶下垂，略显樟香为适度。
4.5.1.3 晾青：将熏青适度叶薄摊到水筛上，摊叶厚度 6 cm～8 cm，每筛 1.0 kg～1.2 kg，置于晾青架上，控制室温在 20 ℃～22 ℃，晾青 120 min～140 min，期间每隔 30 min 翻拌 1 次，使之萎凋均匀。
4.5.1.4 晾青适度：待梗弯而不断，顶叶下垂，手捏略有弹性，樟香显露，减重率 10%～15%为萎凋适度。

4.5.2 摇青

4.5.2.1 采用摇青机摇青，每筒装萎凋叶 8 kg～10 kg，转速 20 r/min，摇青叶留在桶内静置。
4.5.2.2 摇青和静置交替。每次摇青时间从短到长，分别为 3 min～5 min，7 min～9 min，11 min～13 min，15 min～17 min 和 19 min～21 min。每次摇青后分别静置 50 min～70 min、110 min～130 min、170 min～190 min、230 min～250 min 和 290 min～310 min。
4.5.2.3 当叶面泛黄亮，叶脉呈透明状，叶片柔软光滑，叶缘向后卷呈汤勺状，叶缘呈朱砂红色的部分占全叶面积的 30%左右，显露浓烈樟香为适度。

4.5.3 炒青

4.5.3.1 用滚筒杀青机炒青，炒青温度为 260 ℃～280 ℃，转速 30 r/min，投叶量 16 kg～20 kg，炒 3 min 达到适度。
4.5.3.2 炒青适度：香气清纯，叶色由灰绿转为嫩绿，叶张皱卷，手捏柔软有黏性。

4.5.4 揉捻与烘焙

4.5.4.1 初揉：按照“趁热，少量，逐渐加压，快速，短时”的原则用小型揉捻机揉捻。投叶量为 5 kg～6 kg，将炒青叶趁热装入揉桶内，以 50 r/min 转速先松揉 8 min，轻压 2 min，停机用手工在桶内解块，然后再加压揉 2 min，手工解块上烘。
4.5.4.2 初烘：用烘干机烘干，进风口温度 85 ℃～90 ℃，每盘摊叶厚度 2 cm～3 cm，烘焙时间 15 min，每隔 5 min 翻拌 1 次，烘至 6 成干，手握茶叶不黏手，即可下烘。
4.5.4.3 曲形：采用理条机曲形，每次投叶量 2 kg，温度为 40 ℃～45 ℃，时间 10 min；取出解块摊晾，静置 20 min。
4.5.4.4 复烘：将曲形后的茶叶用烘干机复烘。进风口温度 75 ℃～80 ℃，每盘摊叶厚度 2 cm～3 cm，烘焙时间 15 min，每隔 5 min 翻拌 1 次，烘至茶条卷曲，手捏有刺手感即可下烘。

4.5.4.5　再曲形：采用理条机再曲形，每次投叶量 5 kg，温度为 40 ℃～45 ℃，时间 30 min，至茶条卷曲紧结成条索。

4.5.4.6　复焙：用烘笼碳火足烘。初温为 65 ℃～70 ℃，摊叶厚度 5 cm～6 cm，每隔 15 min 翻拌 1 次，烘焙 45 min 后进入“吃火”阶段；“吃火”温度 35 ℃，摊叶厚度 9 cm～10 cm，烘焙 50 min～60 min，直到手捏茶条成粉末，有火香为适度。

4.6　筛分与包装

4.6.1　手工捡出粗老畸形的茶条、茶梗，剔除暗条。用竹筛进行分级，割除碎茶和片末，使成茶净度、匀度及色泽一致，即得成品。

4.6.2　成茶产品用铝箔或真空镀铝膜等气密性能好的材料进行保香包装，置于通风、阴凉处室温储藏。包装材料卫生质量符合 NY/T 658 的规定。

4.6.3　净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的要求，检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5　感官品质

5.1　感官品质参照 GB/T14487 和 GB/T 23776 的规定审评。

5.2　绿茶型老鹰茶感官品质应符合表 1 的要求。

5.3　红型老鹰茶感官品质应符合表 2 的要求。

5.4　青茶型老鹰茶感官品质应符合表 3 的要求。

表1　绿茶型老鹰茶感官品质要求

等级	项目				
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁直匀整，绿润	清香略显樟香，持久	鲜爽回甘	嫩绿明亮	匀整，嫩绿
一级	扁直尚匀整，绿润	清香显樟香，持久	鲜醇回甘	嫩绿尚亮	尚匀整，黄绿
二级	扁直欠匀整，黄绿	樟香浓于清香	鲜尚醇	黄绿尚明	欠匀整，黄绿

表2　红茶型老鹰茶感官品质要求

等级	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结，金毫显露	匀整	净	乌黑油润	果香浓郁，显樟香	醇厚回甘	橙红明亮	红匀，嫩叶完整
一级	紧结，露毫显锋苗	较匀齐	较净	乌润	果香浓，略显樟香	醇正回甘	橙红尚亮	红匀，嫩叶尚完整
二级	尚紧结，显锋苗	较匀齐	尚净	乌尚润	果香尚浓，略显樟香	较醇正，略显涩味	橙红	红褐相杂，嫩叶尚完整

表3　青茶型老鹰茶感官品质要求

级别	外 形	内　质			
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特级	青褐光润，条索壮实	果香浓郁，略显樟香	鲜醇高爽	橙黄清澈	叶片完整，深绿显红筋
一级	青褐光润，条索较壮实	果香浓，显樟香	鲜醇	橙黄明亮	叶片尚完整，深绿显红筋
二级	青褐欠光润，条索紧	果香淡，樟香浓	较醇正，略显涩味	橙黄尚明	叶片尚完整，深绿少有红筋

6　标签、包装、运输和贮存

标签应符合GB 7718的要求，包装按NY/T 658的规定执行。运输和贮存按NY/T 1056的规定执行。