

# DB33

## 浙江省地方标准

DB33/ XXXXX—XXXX

### 湖桑茶制作技术规程

Technical specification for processing of Hu sang tea

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省市场监督管理局

发布



## 前 言

本标准按照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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省农业农村厅提出并组织实施。

本标准由浙江省种植业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江省农业技术推广中心、湖州市农业科技发展中心、湖州荻港徐缘生态旅游开发有限公司、嘉兴市农业科学研究院桐乡农业科学研究所、金华市经济特产技术推广站、开化县农业特色产业发展中心、开化县桑海家庭农场。

本标准主要起草人：潘美良、吴怀民、钱文春、马焕艳、楼黎静、孙月芳、王莉、陈乐阳、徐敏利、庞勇强、余根龙、方有根、沈晓龙、陆德彪。



# 湖桑茶制作技术规程

## 1 范围

本标准规定了湖桑茶制作条件、制作技术等。  
本标准适用于湖桑茶的制作。

## 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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**湖桑茶** hu sang tea

以湖桑类型桑树品种的桑叶为原料，按绿茶工艺制作而成的桑叶茶。

## 4 制作条件

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 产地环境

原料桑园应土质肥沃，土层深厚，土壤pH值呈微酸性或中性，能排能灌，适宜桑树栽植；远离烟尘、废气、农药、放射性物质和其他扩散性污染源，产地环境质量应符合NY/T 391的规定。

#### 4.1.2 桑树品种

选择代表性的湖桑品种，树龄3年~15年为宜，见附录A。

#### 4.1.3 肥培与病虫害防治

宜采用测土配方施肥，增施有机肥料，控N（氮）、增P（磷）、补K（钾）。病虫害防治以农业防治、物理防治和生物防治为主，化学防治为辅。不应使用国家禁限用农药，确保农药使用安全间隔期。

#### 4.1.4 桑叶采摘

春季采叶以发芽后30日内为宜。秋季采叶在10月上旬，或霜降后一般在11月采摘。采叶要求在早上叶面露水已干时进行，避免日中采叶。雨天，则雨停叶干后采叶。选采新梢或枝条自上而下至第3叶位~6叶位成熟度一致的完整叶。

#### 4.1.5 桑叶贮放

采摘桑叶用镂空透气的器具盛装，不能挤压，保持桑叶的新鲜。鲜桑叶应及时装运，运抵加工场地后，薄摊于室内筛子上，并适时轻翻。堆积厚度不宜超过30厘米，防发热变质。一般要求当日采摘当日加工。

#### 4.2 制作场所设施设备与人员要求

应符合 GB/T 32744的规定。

### 5 制作技术

#### 5.1 选叶

选取成熟度基本一致的清洁、无污染的完整叶片。

#### 5.2 整理切叶

叶片同面，叶柄对齐，以10片~15片叶为1叠，切除叶柄和主叶脉，将叶片切成5.0厘米×0.2厘米的长条状，或1.5厘米~3.0厘米的块状。

#### 5.3 萎凋

5.3.1 将切碎的叶片薄摊于用竹、木或其他环保材料制作的底部透气的框形器具上，厚度不宜超过5厘米，在阴凉通风处摊放1小时~2小时，使叶片部分失水，萎凋程度以失水率达50%为宜（手握叶片较柔软，青草气减少，叶表面失去光泽）。

5.3.2 制茶量大或湿叶时，可采用综合做青机进行室内机械萎凋。湿叶可采用机械先吹冷风，待鲜叶表面附着水吹干后再进行萎凋。

#### 5.4 杀青

采用80型~110型滚筒杀青机杀青，投叶量根据设备型号要求而定，桶内温度控制在190℃~250℃，要求杀青后叶片没有焦边爆点，叶片柔软、手握成团、松手即散、叶色转暗、清香显露为宜。

#### 5.5 摊凉回潮

及时将杀青叶薄摊至用竹、木或其他环保材料制作的底部透气的框形器具上，使叶片冷却至室温后，再收拢堆放，厚度10厘米~20厘米，时间30分钟以上，使水分分布均匀。

#### 5.6 揉捻

用揉捻机进行揉捻，按照“轻-重-轻”的原则，揉捻30分钟~40分钟，桑叶紧细基本成条为揉捻适度。

#### 5.7 解块

将揉捻叶及时解块摊凉。

### 5.8 初烘

将揉捻叶用110℃的温度烘焙15分钟，含水率至15%以下时（有明显刺手感，手捻成碎片），结束初烘，然后摊凉。

### 5.9 炒制

将初烘叶放置到炒干机中翻炒，温度在90℃~110℃，翻炒30分钟~40分钟，至渐成卷曲形，色泽保持翠绿。

### 5.10 复烘

将炒制叶均匀摊至干燥机的筛网内，摊叶厚度在1厘米~2厘米，温度在70℃~90℃，复烘30分钟~40分钟，桑叶茶含水率至7%以下（用手捻桑叶茶条成细碎粉末），取出摊凉。

### 5.11 筛分

用风选机筛除桑叶茶中的杂质、青片和粉末等。

### 5.12 贮存

将经筛分的桑叶茶置于-18℃~5℃低温、避光保存。

## 6 湖桑茶制作标准化技术模式图

湖桑茶制作标准化技术模式图参见附录B。

## 附录 A

(资料性)

## 适合制作湖桑茶的代表性桑品种

适合制作湖桑茶的代表性桑品种见表A.1。

表A.1 适合制作湖桑茶的代表性桑品种

| 品种名    | 来源                                                    | 性状                                                                                                                                                                                                                                                                       | 管理要点                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 湖桑 197 | 从浙江省地方品种中选拔而来。                                        | 树形开展，发条数中等，枝条较直，侧枝较少，皮色淡紫褐色，节形微曲。叶长心脏形，深绿色，叶片前部稍向一侧扭转，叶尖短尾，叶缘乳头齿，叶基心形，叶长 24.5 厘米，叶幅 19.9 厘米，叶片厚，100 平方厘米叶重 2.6 克，叶面光滑，光泽较强，叶柄较细，叶稍下垂。发芽期 3 月 27 日至 3 月 30 日，开叶期 4 月 4 日至 4 月 18 日，成熟期 4 月 20 日至 4 月 30 日，是晚生中熟品种。1 公斤叶片数春 335 片，秋 160 片，秋叶硬化较早，10 月 5 日可用叶率为 34.54 %。    | 栽植密度宜较稀（亩栽 800 株）。抗旱、耐瘠适应性强，不论平原、溪滩、海涂、丘陵均可种植。叶质优。                                      |
| 桐乡青    | 本品种又名湖桑 35 号、白皮湖桑、青皮湖桑、叶眼青、五眼头、牛舌头、青干剥皮、剥皮青桑，原产桐乡县徐家庙 | 树形挺直，发条数中等，侧条粗直而长，上下端粗细开差较小，侧枝少，皮色青灰带黄，节形直。叶卵圆形，稍呈涡旋形扭转、墨绿色，叶尖锐头，叶缘乳头齿，叶基浅心形，叶长 22.86 厘米，叶幅 18.34 厘米，叶片厚，100 平方厘米叶重 2.5 克，叶面光滑，光泽强，叶柄细，叶稍下垂。发芽期 3 月 28 日至 4 月 6 日，开叶期 4 月 10 日至 4 月 19 日，成熟期 4 月 22 日至 5 月 4 日，1 公斤叶片数春 260 片，秋 200 片。秋叶硬化稍早，10 月 5 日可用叶率为 38.71%。       | 可适当密植（亩栽 1000 株），养成低、中干树型。秋叶硬化较快，要加强肥水管理，及时采摘利用。晚秋宜适当留叶，增加养分积累，提高翌年春叶产量。                |
| 荷叶白    | 本品种又名湖桑 32 号，尖头荷叶白，跷脚荷叶白、稀叶桑，原产海宁市长安镇民主乡。             | 树形开展，发条数多，枝条粗而稍弯曲，有卧伏枝，侧枝较多，皮黄褐色，节形微曲。叶长心脏形，呈涡旋形扭转，翠绿色，叶尖锐头或短尾状，叶缘乳头齿，叶基深心形，叶长 22.8 厘米，叶幅 20.1 厘米，叶片较厚，100 平方厘米叶重 2.2 克，叶面光滑稍皱，光泽较强，叶柄稍粗，叶稍下垂。发芽期 3 月 31 日至 4 月 8 日，开叶期 4 月 13 日至 4 月 21 日，成熟期 4 月 26 日至 5 月 6 日，是晚熟品种。1 公斤叶片数春 369 片，秋 219 片，秋叶硬化迟，10 月 5 日可用叶率为 44.4%。 | 栽培距离宜稍稀（亩栽 800 株），宜养成低、中干树型。发芽与叶片成熟迟，宜与早熟品种搭配栽植。夏伐后及时疏去止芯芽，减少卧伏枝，便于桑园管理。不宜在桑黄化型萎缩病疫区栽植。 |



表 A.1 适合制作湖桑茶的代表性桑品种 (续)

| 品种名   | 来源                                                      | 性状                                                                                                                                                                                                                  | 管理要点                                                                                                      |
|-------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 团头荷叶白 | 本品种又名湖桑7号,双头荷叶白,原产海宁市长安镇民主乡                             | 树形开展,发条数中等,枝条粗而稍弯曲,卧伏枝和侧枝少,皮色黄褐,节形稍曲。叶心脏形,翠绿色,叶尖双头或钝头,叶缘乳头齿,叶基心形,叶长22.9厘米,叶幅19.8厘米,叶片较厚,100平方厘米叶重2.4克,叶面微皱而稍光滑,光泽较强,叶柄中粗,叶片下垂。发芽期3月31日至4月8日,开叶期4月12日至4月21日,成熟期4月23日至5月4日,1公斤叶片数春413片,秋187片,秋叶硬化迟,10月5日可用叶率高达71.69%。 | 树形开展,栽植密度宜较稀(亩栽800株)。适应性广,可在各种类型土壤种植。由于叶形大,枝条长度开差也大,夏伐后要及时疏芽,以增加有效条数。是耐肥品种。在肥水充足条件下更能发挥其增产潜力。             |
| 农桑12  | 由浙江省农科院蚕桑研究所用广东的北区1号(广东桑)作母本,浙江的桐乡青(鲁桑)作父本杂交选育而成的二倍体。   | 树形直立,树冠紧凑,发条数多,枝条长而直,无侧枝。叶心脏形,深绿色,叶尖短尾,叶缘乳头齿,叶基浅心形,叶长23.3厘米,叶幅22.5厘米,叶肉厚,100平方厘米叶重3.0克,叶面平而光滑,光泽较强,叶片向上斜伸。发芽期3月19日至3月20日,开叶期3月23日至4月15日,叶片成熟期4月28日至5月4日,属早生中熟品种。1公斤叶片数春260片、秋140片,封顶迟,叶片硬化迟。                        | 栽植密度宜较稀(亩栽600株至800株)。生长势旺,发根容易,扦插成活率高。农艺性状优良,适应性广,抗性强。春季花期遇多雨天气应注意菌核病的防治。要施足基肥,多施追肥,促进枝条生长粗壮,为养成丰产树形奠定基础。 |
| 农桑14  | 由浙江省农科院蚕桑研究所用广东的北区1号(广东桑)作母本,浙江的实生桑1号(鲁桑)作父本杂交选育而成,二倍体。 | 树形直立,树冠紧凑,发条数多,枝条粗直而长,无侧枝。叶心脏形,墨绿色,叶尖短尾状,叶缘小乳头齿,叶基浅心形,叶长23.5厘米,叶幅20.5厘米,叶肉厚,100平方厘米叶重3.5克,叶面稍平而光滑,光泽强,叶片向上斜伸。发芽期3月19日至3月20日,开叶期3月21日至4月8日,发芽率76.6%,生长芽率22.7%,叶片成熟期4月25日至5月3日,属早生中熟品种,1公斤叶片数春263片、秋135片,叶片硬化迟。       | 栽植密度宜较稀(亩栽600株至800株)。适应性广,抗性强,农艺性状优,各地均可种植。生长势旺,需充足肥水供应才能发挥其高产优质的性能,要施足基肥,多施追肥,促进枝条生长粗壮,为养成丰产树形奠定基础。      |

附录 B  
(资料性附录)  
湖桑茶制作标准化技术模式图

湖桑茶制作标准化技术模式图见图B.1。



**1. 选叶。**选取成熟度基本一致的清洁、无污染的完整叶片。



**2. 整理切叶。**先切除叶柄和主叶脉，再切成5厘米×0.2厘米的长条状，或1.5厘米~3.0厘米的块状。



**3. 萎凋。**将切碎叶片薄摊，厚度≤5厘米，在阴凉通风处摊放1小时~2小时，以失水率达50%为宜。制茶量大或湿叶时，可采用机械萎凋。



**4. 杀青。**将萎凋后桑叶用190℃~250℃杀青，以叶片柔软、手握成团、松手即散、叶色转暗、清香显露为宜。



**5. 摊凉回潮。**将杀青叶薄摊，使叶片冷却至室温后，再收拢堆放30分钟以上，使水分分布均匀。



**6. 揉捻。**按照“轻-重-轻”的原则，揉捻30分钟~40分钟，桑叶紧细基本成条为宜。



**7. 解块、初烘。**揉捻叶解块摊凉，用110℃温度烘焙15分钟，含水率15%以下时，结束初烘再摊凉。



**8. 炒制。**初烘叶在90℃~110℃炒干机中翻炒30分钟~40分钟，至渐成卷曲形，色泽保持翠绿。



**9. 复烘。**炒制叶摊平在70℃~90℃的干燥机筛网内复烘30分钟~40分钟，含水率至7%以下，取出摊凉。



**10. 整理入库。**用风选机筛除桑叶茶中的杂质、青片和粉末等，-18℃~5℃低温、避光保存

图B.1 湖桑茶制作标准化技术模式图