ICS
CCS 点击此处添加 CCS 号

DB3301

浙 江 省 杭 州 市 地 方 标 准

DB 3301/T XXXX—2022

九曲红梅茶加工技术规程

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

杭州市市场监督管理局　　发 布

前　　言

本文件按照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。

本文件由杭州市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

九曲红梅茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了九曲红梅茶加工工艺的基本加工场所、加工工艺、传统加工技术、现代加工技术。
本文件适用于九曲红梅茶的加工。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 3095 环境空气质量标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
GH/T 1116-2015 九曲红梅茶
GB/T 35810-2018 红茶加工技术规范、
NY/T3222-2018工夫红茶加工技术规范
DB 3301/T 1032-2013 九曲红梅茶生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
闷袋发酵
发酵叶装入布袋，在少氧或无氧条件下进行发酵。

3.2
日光晒干
发酵叶薄摊在设施上，日光晾晒，除去发酵叶水分。

4 基本加工条件

4.1 加工场所

加工场所应符合GH/T 1077的要求。

4.2 加工人员

加工人员须取得健康证，须经过培训，掌握加工技术和操作技能。

4.3 加工设备和用具

4.3.1 材料：应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成，可使用竹子、藤条、木材等天然材料制成的用具。
4.3.2 使用和维护：新设备和用具必须清除表面的防锈油等不洁物，旧设备和用具应除锈、除尘、除异物；应定期润滑，加油应适量，不得外溢。加工设备和用具应妥善维护，禁止与有毒、有害、有异味、易污染物品接触。
4.3.3 燃料：加工设备的各种炉火门不得直接开向车间。设备所用燃料及其残渣应设有专门存放处。

5 加工工艺

5.1 基本加工工艺：鲜叶萎凋、揉捻、发酵、干燥
5.2 传统加工工艺流程：鲜叶摊放—日光萎凋—揉捻—解块—发酵—日光晒干—烘焙—整理。
5.3 现代加工工艺：鲜叶萎凋—揉捻—解块—发酵—初烘—摊凉回潮—足火烘焙—筛分拣剔—拼配匀堆—提香。

6 传统加工技术

6.1 鲜叶采摘与分级

采用DB3301/T 1032-2013中7.1界定的要求

6.2 鲜叶摊放

室内阴凉处摊放，宜在篾垫上进行，厚度根据气温、原料老嫩而定，一般气温高，厚摊；原料嫩，厚摊。摊放时间视天气和原料而定，一般10h以上。

6.3 日光萎凋

鲜叶均匀摊在篾垫上，日光晒至叶面起皱萎焉，失水大概30%。气温超过25℃时，避免在上午11点～14点之间日光萎凋。

6.4 揉捻

6.4.1 揉捻方式一般有人工揉捻、机器揉捻。
6.4.2 人工揉捻：用手进行揉捻。取萎凋叶，堆放在篾垫上，两手前后翻动挤压，茶汁溢出，茶叶成条，颜色变红。
6.4.3 机器揉捻：采用通用揉捻机，一般以装满揉桶 85%的投叶量为宜；按照“轻-重-轻”方式加压；揉捻时间 1.0h～1.5 h。
6.4.4 揉捻程度：以揉捻叶紧卷成条、茶汁充分揉出为宜。

6.5 解块：将揉捻叶手工解块，或采用解块机解块。

6.6 发酵

6.6.1 发酵方式：一般采用闷袋发酵。
6.6.2 闷袋发酵：少氧或无氧发酵。在无外界供氧条件下，解块的茶叶装入布袋袋中发酵，并放置室

外太阳下，中间不翻拌。

6.6.3　发酵程度：发酵至叶色红匀，叶脉及汁液泛红（春茶黄红、夏秋茶红黄），青草气基本消失，花香中略带甜香。

6.7　日光晒干

发酵叶摊放在竹匾或竹垫，太阳下晒。晒至七、八成干，收拢进行烘焙。

6.8　烘焙

分两次，第一次采用高温、短时烘，温度100℃左右，时间10min～15min；第二次低温慢烘，温度不超过80℃，时间1.0h～1.5h, 烘至茶梗一折即断，用手捻茶条成细碎粉末。

6.9　整理

根据茶叶等级用不同筛子进行筛分，分出2档～3档；筛面(头子)，中筛、筛底（底子）拣出老梗、黄片。

7　现代加工技术

7.1　鲜叶萎凋

7.1.1　萎凋方式：一般采用萎凋槽萎凋、自然萎凋等。

7.1.2　萎凋槽萎凋：热风温度 30℃左右，摊叶厚度在 5cm～10cm 左右，萎凋时间 8h～10h，出叶前 10min～15min 停止加热鼓风。湿叶先吹冷风，等表面水分吹干后再加温。

7.1.3　自然萎凋：一般在室内进行，温度控制在 20℃～30℃，相对空气湿度 60%～70%。嫩叶薄摊，老叶稍厚。萎凋时间一般 12h～18h；当室内自然萎凋温度低且湿度较大，可用日光萎凋作为补充：晴天，鲜叶均匀摊在竹簟上，气温超过 25℃时，在上午 11 点～14 点之间避免日光萎凋，曝光萎凋一般不超过 1h，接下来进行自然萎凋。

7.1.4　萎凋程度：叶表失去光泽，叶色转暗绿，青草气减退，透发清香，叶形皱缩，叶质柔软，嫩梗萎软，折梗不断，手捏叶片柔绵，紧握成团，松手可缓慢松散，萎凋叶含水量约为 55%～60%，掌握嫩叶重萎凋，老叶轻萎凋,春茶重萎凋，夏秋茶轻萎凋。

7.2　揉捻

机械揉捻同6.4.3。揉捻程度：以揉捻叶紧卷成条，茶汁充分揉出而为宜。

7.3　解块

将揉捻叶投入解块机解块。

7.4　发酵

7.4.1　发酵方式：有自然发酵、发酵室发酵、自动发酵机发酵等。

7.4.2　自然发酵：室内温度 24℃～27℃，相对湿度 90%以上，解块的茶叶摊放在竹匾中，湿布盖上，并用加湿器调节发酵环境湿度；根据发酵要求，在自然发酵过程中，可去掉湿布搬至室外太阳下进行日光发酵，加快发酵进程。7.4.3 发酵室发酵：发酵基本条件控制同自然发酵，并增温增湿，时间 2h～4h。

7.4.3　自动发酵机发酵：视原料等级，以发酵叶温控制在 28℃～30℃为宜，设定相应温度、湿度、换

气时间等技术参数，自动完成发酵。

7.4.4 发酵程度：叶色红匀，叶脉及汁液泛红（春茶黄红、夏秋茶红黄），青草气基本消失，花香中略带甜香。

7.5 初烘

7.5.1 一般选用自动烘干机。

7.5.2 自动烘干机进风口温度 110℃～120℃，时间 10min～15min，摊放厚度 2cm～3cm。掌握高档原料温度稍低，中低档温度稍高。

7.5.3 初烘程度：含水量在 20%～25%，手触稍硬，叶条基本干硬。

7.6 摊凉回潮

初烘后及时将茶叶及时均匀薄摊于竹垫、竹匾或专用摊凉设备，摊凉60min～90min。

7.7 烘焙

7.7.1 采用自动烘干机、茶叶提香机。

7.7.2 自动烘干机进风口温度 75℃～85℃，不超过 100℃，时间 15min～20 min，摊放厚度 3cm～4 cm。

7.7.3 用提香机干燥，温度设定 85℃，摊叶厚度 3cm～4cm，时间 2h。

7.7.4 烘焙程度：以茶梗一折即断、用手捻茶条成细碎粉末为宜。

7.8 筛分拣剔

采用平面圆筛机区分长短，抖筛机区分大小，风选机去除黄片、筋梗、毛衣。

7.9 拼配匀堆

根据产品各等级的感官指标要求，选择半成品筛号茶，按比例拼配匀堆，保证产品品质符合各等级的感官指标。

7.10 提香

采用烘培提香机提香。将经过存放后的茶，采用低温长时烘焙，温度85℃，时长2.5h～3h。含水量达5%～6%左右为宜，手捻茶成粉末状，香气浓郁。

8 分级感官品质要求

分级及感官品质要求符合GH/T 1116的要求。

9 记录

应建立记录制度，有效记录原料采购、加工过程各个环节的活动，证实所有操作符合相应的要求，实现可追溯性。各种记录格式宜规范，内容齐全。