

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/QNCY 003-2022

都匀红茶加工技术规程

Processing Technical Specification of Duyun Black Tea

2022-07-25 发布

2022-08-01 实施

黔南州茶叶协会 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
3.1 都匀红茶 Duyun Black Tea	1
4 加工场所要求	1
4.1 加工场所基本条件	1
4.2 生产过程卫生要求	1
5 鲜叶等级及要求	1
6 加工技术要求	2
6.1 工艺流程	2
6.2 技术要求	2
6.2.1 鲜叶	2
6.2.2 萎凋	2
6.2.3 揉捻	3
6.2.4 发酵	3
6.2.5 干燥	4
6.2.6 评审定级	4
6.2.7 归类装箱	4

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。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担这些专利的责任。

本标准由黔南州农业科学研究院提出。

本标准由黔南州市场监督管理局归口。

本标准由黔南州茶叶协会发布。

本标准主要起草单位：黔南州农业科学研究院、黔南州茶叶产业化发展中心、贵州省都匀毛尖茶工程技术研究中心、黔南州检验检测院、黔南民族师范学院、贵州经贸职业技术学院、黔南民族职业技术学院、黔南州茶叶协会、都匀市茶叶产业化发展中心、平塘县茶叶产业化发展中心、瓮安县茶叶产业化发展中心、独山县茶叶产业化发展中心、三都水族自治县茶叶产业化发展中心、都匀市匀山茶叶有限责任公司、贵州省灵峰科技产业园有限公司、贵州丰隆现代农业发展有限公司、贵州味道茶业有限公司、黔南州上隆茶果场。

本标准主要起草人：欧平勇、张丽娟、郑松、李长贵、杨雅焯、唐木花、周义、邹瑞、刘文静、杨清、柳青、徐兴国、刘学、李星、陈跃华、肖一璇、周潇潇、杨东、李琼芬、韦玲冬、罗再粉、赵兴波、谢历清、卢玲、陈鹏、陈元安、韦品祥、屠慧成、潘雪花、陈安明、卢永乾、徐才进、徐辉。

本标准于2022年7月首次制定发布。

都匀红茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了都匀红茶的术语、定义、鲜叶分级、加工场所、加工技术要求。

本标准适用于都匀红茶的加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

T/QNCY 001-2022 都匀红茶

3 术语和定义

SB/T 10034确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 都匀红茶 Duyun Black Tea

以黔南州行政区域范围内适制品种茶树的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工制成，具有特定品质特征的条形红茶。

4 加工场所要求

4.1 加工场所基本条件

应符合DB52/T 630的规定。

4.2 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 鲜叶等级及要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染物、无病虫叶、无冻伤叶和其他非茶类夹杂物。鲜叶分为六个等级：珍品、特级、一级、二级、三级和四级，鲜叶分级要求见表1。

表1 鲜叶分级要求

等 级	要 求
珍 品	单芽至一芽一叶初展
特 级	一芽一叶初展至一芽一叶
一 级	一芽一叶至一芽二叶初展
二 级	一芽一、二叶及同等嫩度对夹叶
三 级	一芽二叶至一芽三叶初展
四 级	一芽二、三叶及同等嫩度对夹叶

6 加工技术要求

6.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→评审定级→归类装箱

6.2 技术要求

6.2.1 鲜叶

鲜叶采收时，按照都匀红茶鲜叶质量及等级要求进行分级，将不同等级的茶青分开收放，不能混装。

6.2.2 萎凋

萎凋分萎凋槽萎凋和室内自然萎凋等方式，工艺参数如表2所示。

表2 不同萎凋方式工艺参数

参数	萎凋方式	
	萎凋槽萎凋	室内自然萎凋
摊叶厚度	将鲜叶摊放在萎凋槽中。嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊。摊叶厚度一般在15 cm~20cm，摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。	摊叶厚度5 cm~10 cm，嫩叶、雨水叶和露水叶薄摊，老叶厚摊。摊叶时要抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。
环境温湿度条件	鼓风气流温度以28℃~32℃为宜，相对湿度以70%为宜。槽体前后温度相对一致，鼓风机气流温度应随萎凋进程逐渐降低。	萎凋室温度25℃~30℃；相对湿度65%。
鼓风要求	风量大小根据叶层厚薄和叶质柔软程度适当调节，以不吹散叶层、出现“空洞”为标准。每隔1.5 h停止鼓风10 min，下叶前8 min~10 min停止鼓热风，改为鼓冷风。	

(续表2)

翻抖	一般1.5 h~2 h 翻抖一次，含水量高的开始1 h即翻一次。手势轻，抖得松，翻得透，避免损伤芽叶。	每隔 2 h 翻抖一次，手势轻，避免损伤芽叶。
萎凋时间	10 h左右	15 h左右
萎凋程度	萎凋叶含水率60%为宜，感官特征：叶面失去光泽，叶色暗绿，青草气减退；叶形皱缩，叶质柔软，紧握成团，松手可缓慢松散。	

6.2.3 揉捻

采用揉捻机作业，投叶量以在制品自然装满桶为适度，按照“轻-重-轻”的加压原则进行揉捻，揉捻时间1 h左右。以茶条紧细，茶汁外溢黏附于茶条表面为适度，成条率90%以上。揉捻时间与加压方式技术要求应符合表3的规定。

表3 揉捻工艺参数表

单位: min

项目 鲜叶级别	不加压	轻压	中压	重压	不加压	全程 时间
单芽茶青	5	15	20	—	5	45
一芽一叶茶青	5	15	25	10	5	60
一芽二叶茶青	5	15	25	20	5	70
一芽三叶茶青	5	15	30	30	5	85

6.2.4 发酵

将揉捻好的在制茶叶解块后放入发酵盘，均匀摊放，不能紧压，嫩叶薄摊，老叶厚摊，厚度为10 cm左右。

6.2.4.1 发酵室发酵

发酵室室温24℃~28℃，相对湿度≥95%，以喷雾或洒水等措施调节。发酵室应保持新鲜空气流通，或用设备定时增氧。

6.2.4.2 发酵机发酵

发酵机环境温度为24℃~28℃，相对湿度≥95%，隔30 min通风 5min。

6.2.4.3 自然发酵

气温在26℃~30℃，空气相对湿度85%以上，发酵叶均匀摊放在发酵框中，表面用湿布盖住，发酵过程中洒水2~4次。

6.2.4.4 发酵时间3 h~6 h。

6.2.4.5 发酵程度为青草气消失，呈现清香或花果香，发酵叶叶色变为红黄色。

6.2.5 干燥

6.2.5.1 初烘

烘干设备为茶叶烘干机或链板式烘干机，摊叶厚度1 cm~2 cm，温度110 ℃~120 ℃，时间15 min~20 min，茶坯含水量20 %~25 %，条索收紧，有刺手感为适度。初烘后将在制品摊凉30 min左右。

6.2.5.2 复烘

摊叶厚度为3 cm~4 cm，温度为85 ℃~ 90 ℃，时间为25 min~30 min，毛茶含水量4 %~6 %，折梗即断，用手指捻茶条即成粉末即可。

6.2.6 评审定级

按取样要求取样进行评审，通过外形和内质评审，明确等级。

6.2.7 归类装箱

6.2.7.1 按照相同等级合并和品质互补原则进行拼配。

6.2.7.2 按照GB7718的要求进行包装。
