

花果香型红茶加工工艺探究

宜宾醒世茶业有限责任公司 陈静 刘一平

摘要: 花果香型红茶作为 21 世纪新型的一种红茶类型, 其加工工艺比较严格。文章就按照此种红茶的加工工艺顺序对每个工艺要点进行介绍, 以供参考。

关键词: 花果香型; 红茶; 加工工艺

红茶是我国的主要茶类, 最早生产的红茶类型为小种红茶, 到 18 世纪中叶之后才逐渐创建出工夫红茶, 之后在 20 世纪末期, 福建省培育出新的乌龙茶品种, 在经过改革之后逐渐研发出新的花果香型红茶品种并且经过 21 世纪初期的逐步完善之后, 被广大消费者接受和喜爱。此种品种的红茶具有浓郁和持久的花果香, 口感鲜醇和醇爽, 汤色比较红艳。下面就对此品种红茶的加工工艺按照顺序进行介绍。

一、鲜叶原料的选取

目前加工制作此种红茶所用原料主要有金牡丹、茗科 1 号、茗科 2 号、瑞香、黄玫瑰、梅占、白芽奇兰、紫玫瑰、春闺、春兰、水仙、黄桢、佛手、八仙茶等品种, 所选择的原料是这些品种茶叶的鲜叶, 采摘时间最好在晴天的 10 ~ 16 点之间, 其中最好是在下午采摘, 其含水量比较少, 香味更加浓郁。对于采摘的鲜叶按照相应等级标准进行划分, 选择其中嫩度相似且具有至少一芽一叶或者是一芽二三叶或小至中开面的鲜叶。

二、日光萎凋工艺

此工艺的主要作用就是将鲜叶中的部分水分散失点, 使其变得柔软、增加其韧性, 便于后期开展荡青或者抖青工艺。通过此日光萎凋工艺还可以提高鲜叶中的细胞液浓度、提升其细胞膜透性和酶活性, 还可以分解其中大分子的化合物, 使其褪去青草气味并形成芳香物质。此工艺需要在较弱的日光下或者是在遮阳网下开展, 摊青要求为 $1\text{kg}/\text{m}^2$ 。在经过萎凋使其重量减轻 7% ~ 8% 之后则需要将其移入室内继续摊晾 1h, 然后再次及逆行日光萎凋, 直至重量减轻 5% ~ 7%, 之后再移入室内摊晾 1 ~ 2h, 此时控制摊青密度为 $1\text{kg}/\text{m}^2$ 。

三、抖青或荡青工艺

此工艺的目的是通过机械力的摩擦损坏叶细胞, 使其从绿色转换为黄绿色, 促进细胞酶氧化并消退其中的青草气味, 进一步形成芳香物质。在抖青工艺中, 蒋经过上述工序的一芽一叶或一芽二三叶的制品放在抖青机上按照 100 次/min 的频率进行抖动, 第一次抖动时间需要结合原料的嫩度和品种决定, 通常在 4s 左右, 如果是幼嫩叶以及水仙、八仙茶、金牡丹容易发酵的品种则需要缩短时间。而对于铁观音等难以发酵的品种则需要适当延长时间。经过此次抖青之后将制品摊放在萎凋筛上, 控制摊铺厚度为 1cm 左右, 晾晒 1h 之后进行第二次抖动, 此次抖青之后的摊叶时间为 1.5h。之后则开展荡青工艺, 也就是在荡青机中放入制品, 控制荡青机的转速为 2r/min, 在荡青 5 ~ 10min 之后将制品摊放在萎凋筛上, 控制摊铺厚度为 1.5cm。之后则在室内进行自然萎凋, 此时的叶片颜色会表位黄绿色。

在上述荡青工艺中, 将小至中开面的原料放入荡青机中按照 10r/min 的转速开展荡青操作, 在经过 2 ~ 3min 之后在萎凋筛上摊铺 1.5cm 左右的厚度, 时间控制在 1 ~ 1.5h 左右。在按照 15r/min 的转速经过第二次荡青处理 5 ~ 7min 之后, 在下机摊放厚度为 1.5cm, 保持 2h。然后观察制品的颜色决定是否要进行第三次荡青。比如荡青之后的叶色偏青则需要继续进行第三次荡青, 之后下机进行自然萎凋。

四、室内自然萎凋工艺

在此工艺中的温湿度以及通风条件等是主要的影响因素, 要求所在萎凋室应四面通风且避免阳光直射, 或者在晾青筛或架

子上开展此萎凋作业。控制萎凋室内温度最好在 $23^{\circ}\text{C} \sim 26^{\circ}\text{C}$, 湿度在 65% ~ 75%, 厚度控制在 1.5 ~ 2cm, 在经过萎凋之后叶片服帖在筛面上之后则要进行并筛, 通过 3 筛并为 2 筛, 直至后期并为 1 筛。经过此自然萎凋之后应保证制品的叶质比较柔软但是梗折不断, 用手捏会成团且松手之后不容易散开, 叶片的青草气味已经消退并散发出预约的清花香。此时的叶片中含水量在 58% ~ 60% 左右。

五、揉捻工艺

将经过上述工艺的制品进行揉捻时, 要采取长时间缓慢揉捻的方式, 分次进行加压揉捻, 如果叶片较为嫩则需要减小压力, 按照先轻后重的顺序开展揉捻作业, 保证卷曲成条率在 90% 以上, 叶细胞破碎率超过 80%。揉捻时间则需要根据叶片的鲜嫩程度决定, 通常针对一芽一二叶控制揉捻时间为 45 ~ 60min, 而对于一芽二三叶则需要揉捻 90min, 也就是在经过 60min 的初揉之后再行解块筛分并重复揉捻 30min。在上述解块筛分阶段, 就是将茶团打散, 但是其中不能含有茶包。在叶片经过筛网时要控制力度均匀并厚度在 1cm 左右, 筛分所用筛子的孔径为每平方英寸 3 ~ 4 孔左右。

六、发酵工艺

在发酵环节中要控制发酵室内的温度为 $24^{\circ}\text{C} \sim 26^{\circ}\text{C}$, 湿度为 90% ~ 95%, 发酵时间为 2 ~ 3h。如果是在自然环境中, 则对春茶要发酵 3 ~ 6h, 夏秋茶要发酵 1 ~ 2h。在发酵时控制摊放厚度, 如果是幼嫩的一芽一二叶, 摊放厚度为 4 ~ 6cm, 如果是一芽二三叶, 此数值为 6 ~ 8cm。如果是小至中开面, 则此数值为 10 ~ 12cm。在自然环境中由于春茶的气温较低, 则应该适当增加摊放厚度, 对于夏秋茶则需要适当减小厚度, 而且每发酵 0.5h 则需要进行一次翻拌。

七、烘干工艺

烘干环节要经历一下环节, 首先是在 $100^{\circ}\text{C} \sim 110^{\circ}\text{C}$ 的风温中初烘至七八成干, 摊放厚度为 1.5 ~ 2cm。然后下机摊晾 1h, 此时摊放厚度为 3 ~ 5cm。其次是进行足火工艺。此时控制风温为 $85^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$, 摊放厚度为 2 ~ 2.5cm。在烘干之后进行二次烘干和中间摊晾, 将初烘之后含水率为 25% 左右的茶叶进行下机摊晾, 保证经过足火之后的茶叶含水率为 5.5% ~ 6.5%。再次是进行筛分, 最后进行焙火。控制温度在 80°C 左右, 加工含水率符合标准的茶叶。

八、结束语

花果香型红茶在制作加工时要经历鲜叶原料、日光萎凋、抖青或荡青、室内自然萎凋、揉捻、发酵和烘干等工艺流程, 要重点做好对这些流程中关键点的把控, 保证所加工的红茶符合标准要求。

参考文献:

- [1] 杨双旭, 周炎花, 胡波, 等. 不同加工工艺对漳州野生红茶品质的影响[J]. 茶叶学报, 2020, v.61; No.246 (01): 34-37.
- [2] 阳景阳, 冯红钰, 何文, 等. 花香型黄观音红茶加工技术及内含物分析[J]. 安徽农业科学, 2018, 46 (034): 155-157.