



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103621694 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310630239. 2

(22) 申请日 2013. 11. 29

(71) 申请人 黄山毛峰茶业集团有限公司

地址 245700 安徽省黄山市黄山区安徽黄山
工业园区

(72) 发明人 蔡亚 杜守平 潘发明 刘常河
陈克 任慧 尹淑娜

(74) 专利代理机构 深圳市百瑞专利商标事务所
(普通合伙) 44240

代理人 杨大庆

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种白茶的制作方法

(57) 摘要

一种白茶的制作方法,包括如下步骤:1)鲜叶采摘:采摘“柿大茶”茶树品种的独芽鲜叶;2)自然萎凋:摊叶均匀不重叠,自然萎凋,不要翻动;萎凋时间70~85小时,温度20~30℃,相对湿度65%~80%;3)烘干:将九成干的芽头,进行高温干燥,首先初烘10分钟,温度80~90℃;摊凉2小时后然后复烘2小时,温度60℃;4)拣剔:将不成行的、断碎的芽叶拣掉;步骤5)成品贮藏:将经拣剔后的成品茶,密封冷藏。发明人以安徽省省级茶树良种“柿大茶”茶树品种鲜叶为基础制备白茶,改变了传统上认为“柿大茶”茶叶不宜做白茶的观点,做出的白茶具有其他白茶不具备的优良品质,是一种新的高品质的茶叶。

1. 一种白茶的制作方法,包括如下步骤:

1) 鲜叶采摘:采摘“柿大茶”茶树品种的独特芽鲜叶;

2) 自然萎凋:采摘鲜叶进萎凋室后,摊放在不带孔的竹席上,摊叶均匀不重叠;然后将摊放好鲜叶的竹席静置在萎凋架上,自然萎凋,不要翻动;萎凋时间 70 ~ 85 小时,温度 20 ~ 30℃,相对湿度 65% ~ 80%,至六成干,叶片不贴筛、芽叶毫色发白、叶色由浅绿转为深绿或灰绿、芽尖与嫩梗翘尾、叶缘带垂卷、叶面呈现波纹状、嗅之无青气时,进行并筛,在筛中堆厚 2 ~ 4 厘米;至七成干时,继续并筛,在筛中堆厚 4 ~ 7 厘米;至八成干时再并筛,在筛中堆厚 5 ~ 10 厘米;放在萎凋架上继续萎凋 10 小时,达到九成干时,下筛拣提烘干;

3) 烘干:将九成干的芽头,通过输送带输入烘干机内,进行高温干燥,首先初烘 10 分钟,温度 80 ~ 90℃;摊凉 2 小时后然后复烘 2 小时,温度 60℃;

2. 如权利要求 1 所述白茶的制作方法,其特征在于:还包括步骤 4) 拣剔:将不成行的、断碎的芽叶拣掉;除掉茶梗、茶果、杂物;轻柔拣剔以免折碎芽叶。

3. 如权利要求 2 所述白茶的制作方法,其特征在于:所述的步骤 4) 拣剔在洁净间内进行。

4. 如权利要求 1 所述白茶的制作方法,其特征在于:还包括步骤 5) 成品贮藏:将经拣剔后的成品茶,密封冷藏。

5. 如权利要求 1 所述白茶的制作方法,其特征在于:所述的步骤 1) 中的独特芽鲜叶要剔除病虫害芽、老梗、花蕾芽;采摘轻采轻放,竹篓盛装、竹筐贮运。

6. 如权利要求 1 所述白茶的制作方法,其特征在于:所述的步骤 3) 烘干采用浙江上洋茶机有限公司制造的机型 6CH-12 型连续网带式烘干机。

7. 一种茶叶如权利要求 1 ~ 6 任一所述白茶的制作方法制得。

一种白茶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种白茶的制作方法。

背景技术

[0002] 白茶,依据成品茶的外观呈白色,故名白茶。六大茶类之一。白茶为福建特产,主要产区在福鼎、政和、松溪、建阳等地。基本工艺包括萎凋、烘干(或阴干)、拣剔、复火等工序。萎凋是形成白茶品质的关键工序。白茶具有外形芽毫完整,满身披毫,毫香清鲜,汤色黄绿清澈,滋味清淡回甘的品质特点。属轻微发酵茶,是我国茶类中的特殊珍品。因其成品茶多为芽头,满披白毫,如银似雪而得名。此外,中国浙江的安吉白茶和贵州正安白茶因自然变异整片茶叶呈白色,不同于带有白色绒毛的一般白茶。

[0003] 白茶的制作工艺是最自然的,把采下的新鲜茶叶薄薄地摊放在竹席上置于微弱的阳光下,或置于通风透光效果好的室内,让其自然萎凋。晾晒至七八成干时,再用文火慢慢烘干即可。由于制作过程简单,以最少的工序进行加工。采用单芽为原料按白茶加工工艺加工而成的,称之为银针白毫;白茶一般多采摘自福鼎大白茶、福鼎大毫茶,政和大白茶及福安大白茶等茶树品种的一芽一二叶,按白茶加工工艺加工制作而成的为白牡丹或新白茶;采用菜茶的一芽一二叶,加工而成的为贡眉;采用抽针后的鲜叶制成的白茶称寿眉。白茶的制作工艺,一般分为萎凋和干燥两道工序,而其关键是在于萎凋。萎凋分为室内自然萎凋、复式萎凋和加温萎凋。要根据气候灵活掌握,以春秋晴天或夏季不闷热的晴朗天气,采取室内萎凋或复式萎凋为佳。其精制工艺是在剔除梗、片、蜡叶、红张、暗张之后,以文火进行烘干至足干,只宜以火香衬托茶香,待水分含量为4~5%时,趁热装箱。白茶制法的特点是既不破坏酶的活性,又不促进氧化作用,且保持毫香显现,汤味鲜爽。

[0004] 白茶最主要的特点是白色银毫,素有“绿妆素裹”之美感,且芽头肥壮,汤色黄亮,滋味鲜醇,叶底嫩匀。冲泡后品尝,滋味鲜醇可口,还能起药理作用。中医药理证明,白茶性清凉,具有退热降火之功效,海外侨胞往往将银针茶视为不可多得的珍品。白茶的主要品种有银针、白牡丹、贡眉、寿眉等。尤其是白毫银针,全是披满白色茸毛的芽尖,形状挺直如针,在众多的茶叶中,它是外形最优美者之一,令人喜爱。汤色浅黄,鲜醇爽口,饮后令人回味无穷。

发明内容

[0005] 本发明的目的是,在原有白茶生产工艺上加以优化,以安徽省省级茶树良种“柿大茶”茶树品种鲜叶为基础制备白茶,使其生产出的白茶,具有其它白茶不具备的风味。

[0006] 本发明的为实现上述发明目的,采用如下技术方案:

[0007] 一种白茶的制作方法,包括如下步骤:

[0008] 1) 鲜叶采摘

[0009] 在公司茶园基地采摘玉白色的独芽鲜叶,做到早采、嫩采、勤采、净采。鲜叶采摘要做到三点:1、不采病虫害芽;2、不采带老梗、花蕾芽;3、不采不达标芽。轻采轻放,竹篓盛

装、竹筐贮运。

[0010] 2) 自然萎凋: 采摘鲜叶进萎凋室后, 采用自制的不带孔的竹席及时摊放, 摊叶要均匀不宜重叠, 以免重叠部分叶色变红变黑。将摊放好鲜叶的竹席静置在萎凋架上, 让其自然萎凋, 不要翻动。萎凋时间约 70 至 85 小时, 温度控制在 20 至 30℃, 相对湿度控制在 65% 至 80%。至六七成干时, 叶片不贴筛、芽叶毫色发白、叶色由浅绿转为深绿或灰绿、芽尖与嫩梗翘尾、叶缘略带垂卷、叶面有波纹状、嗅之无青气时, 即可进行并筛, 在筛中堆厚 2~4 厘米; 至七成干时, 继续并筛, 在筛中堆厚 4~7 厘米; 至八成干时再并筛, 在筛中堆厚 5~10 厘米; 放在萎凋架上继续萎凋 10 小时, 达到九成干时, 下筛拣提烘干。

[0011] 3) 烘干: 采用热风烘干机烘干, 机型 6CH-12 型连续网带式烘干机(浙江上洋茶机有限公司制造)。将九成干的芽头, 通过输送带输入烘干机内, 进行高温干燥, 这道工序目的主要是干燥水分, 促进芽叶内芳香物质的形成和固定。烘干工序最关键一点是温度控制, 此时温度不能太高, 如果温度高易导致高火焦叶, 但也不能低, 若温度低, 难以发挥香气形成。干燥分为两次进行, 初烘和复烘。初烘: 烘干机温度 80 至 90℃, 时间: 10 分钟; 摊凉: 2 小时左右。复烘: 温度 60 度左右, 时间在两小时左右, 做到低温长烘。

[0012] 4) 拣剔: 此道工序一般情况下由手工进行, 拣剔时应注意三点: 第一、将不成行的、断碎的芽叶拣掉。第二、除掉茶梗、茶果、杂物, 保持匀净度。第三, 拣剔时的力度一定要轻, 以免折碎芽叶。拣剔工序一定要在洁净间内进行, 保持产品不受灰尘、杂物污染。

[0013] 5) 成品贮藏: 经拣剔后的黄山松雪成品茶, 一定要密封冷藏, 避免光、气、热影响, 否则很难保持其特有的色、香、味、形。

[0014] 本发明的有益效果为: 发明人以安徽省省级茶树良种“柿大茶”茶树品种鲜叶为基础制备白茶, 改变了传统上认为“柿大茶”茶叶不宜做白茶的观点, 做出的白茶具有其他白茶不具备的优良品质, 是一种新的高品质的茶叶。

具体实施方式

[0015] 实施例 1: 一种白茶(黄山松雪)的制备

[0016] 1) 鲜叶采摘

[0017] 在省级茶树良种“柿大茶”茶叶基地采回春季芽头。

[0018] 2) 自然萎凋

[0019] 将采摘的茶叶, 放入自制的不带孔的竹席及时均匀的摊放, 将其自然萎凋 80 小时, 因春季雨水多, 相对湿度大, 萎凋时间稍长, 有利于芽叶表面的水和青草气的散发。萎凋时, 因春季气温低, 相对湿度大, 所以萎凋温度早晚在 20℃左右, 相对湿度在 80% 左右, 中午温度在 25℃左右, 相对湿度在 73% 左右, 至七成干, 叶片不贴筛、芽叶毫色发白、叶色由浅绿转为深绿或灰绿、芽尖与嫩梗翘尾、叶缘略带垂卷、叶面有波纹状、嗅之无青气时, 并筛, 在筛中堆厚 5 厘米左右, 到八成干时再并筛, 在筛中堆厚 8 厘米左右, 中间凹陷, 放在萎凋架上继续萎凋 10 小时左右, 达到九成干时, 下筛拣提烘干。

[0020] 3) 烘干: 采用(浙江上洋茶机有限公司制造)6CH-12 型连续网带式烘干机烘干。将九成干的芽头, 通过输送带输入烘干机内, 进行高温干燥, 这道工序目的主要是干燥水分, 促进芽叶内芳香物质的形成和固定。烘干工序最关键一点是温度控制, 此时温度不能太高, 如果温度高易导致高火焦叶, 但也不能低, 若温度低, 难以发挥香气形成。干燥分为两次进

行,初烘:烘干机温度 90℃,时间:10 分钟;初烘后摊凉:2 小时左右再复烘。复烘:温度 60 度,时间在两小时,做到低温长烘。

[0021] 4)拣剔:拣剔时,第一、将不成行的、断碎的芽叶拣掉。第二、除掉茶梗、茶果、杂物,保持匀净度。第三,拣剔时的力度一定要轻,以免折碎芽叶。拣剔工序全程无尘,保持产品不受灰尘、杂物污染。

[0022] 5)成品贮藏:经拣剔后的白茶(黄山松雪)成品茶,密封冷藏,避免光、气、热影响,否则很难保持其特有的色、香、味、形。

[0023] 实施例 2:白茶(黄山松雪)与白毫银针品质比较

[0024] 将本发明的白茶与白毫银针做感官评定(评定结果见表 1)。

[0025] 白毫银针,简称银针,又叫白毫,素有茶中“美女”、“茶王”之美称。由于鲜叶原料全部是茶芽,白毫银针制成成品茶后,形状似针,白毫密被,色白如银,因此命名为白毫银针。其针状成品茶,长三厘米许,整个茶芽为白毫覆被,银装素裹,熠熠闪光,令人赏心悦目。冲泡后,香气清鲜,滋味醇和,杯中的景观也使人情趣横生。茶在杯中冲泡,即出现白云疑光闪,满盏浮花乳,芽芽挺立,蔚为奇观。

[0026] 表 1 白茶(黄山松雪)与白毫银针的评定结果

[0027]

品质 茶类	外形	香气	汤色	滋味	叶底
白毫银针	肥壮、 满披白毫、 形状似针	清鲜	浅杏黄、 晶亮	鲜爽微甜、 毫味浓	肥壮、 黄亮
本发明实施 例 1 白茶(黄 山松雪)	芽细嫩、匀 齐、白毫显 露、形似松针	清鲜、 兰花香 持久	金黄、 清澈明亮	鲜爽微甜、 兰香浓郁	细嫩、 黄亮、 齐匀

[0028] 从上表中可以看出,本发明的白茶与白毫银针相比,由于茶树品种、地理环境、生长气候的不同,干茶的外形、色泽,以及内质和香气、汤色、滋味、叶底都呈现出不同的品质特点。

[0029] 白茶(黄山松雪)的主要特点是:外形细如松针、白毫显露;内质香气浓烈、甘甜兰花香浓烈持久;汤色金黄、清澈明亮;滋味鲜爽微甜、兰香浓郁;叶底细嫩、黄亮、齐匀;持久赖泡,七八泡后兰香依然浓郁;显示其是一款独具品质、风味的新型白茶。