

凌云白毫蜜香黄茶加工技术研究与产品开发技术总结

覃丽青

(广西凌云县浪伏六堡茶业科技股份有限公司, 广西 凌云 533199)

摘要: 利用凌云白毫茶树品种鲜叶原料, 采用一芽二叶, 按乌龙茶加工的基本工艺方法和红茶加工萎凋工艺, 创制出地方特色蜜香黄茶新产品。通过创新蜜香黄茶加工技术, 形成了蜜香黄茶色泽黄润, 内质显毫香或果香、持久, 鲜醇嫩爽, 汤色嫩黄清澈, 叶底幼嫩肥软匀亮等高品质风格特征, 弥补了传统凌云白毫茶树品种茶叶花式品种单调、经济效益不高的不足。实现该茶树高产高效的目的, 调整优化了产品结构, 实现了凌云白毫茶树品种加工蜜香黄茶目的, 带动了凌云白毫茶树品种的发展, 提高了凌云白毫茶树品种加工的经济效益。

关键词: 凌云白毫蜜香黄茶; 加工技术研究; 产品开发

凌云白毫茶树品种, 在广西气候特点高温多雨的情况下, 茶叶长势好、芽头粗壮、持嫩性好。是制绿、红、黑茶、白茶的优质原料, 而目前凌云白毫茶树品种生产绿茶、红茶、黑茶的企业在生产上都是采用传统的加工技术, 茶叶产品品质不稳定, 茶叶花式品种单调, 凌云白毫茶树品种经济效益偏低。针对现代消费市场特点, 根据黄茶的品质形成机理以及各道工序对品质的影响, 结合黄茶传统工艺改进加工技术, 对黄茶加工进行试验研究, 以探索出一套最佳的工艺, 为生产提供参考。以凌云白毫茶树品种一芽二叶为原料, 通过创新蜜香黄茶加工技术, 按乌龙茶加工的基本工艺方法和红茶加工萎凋工艺, 创制出地方特色蜜香黄茶新产品。

1 茶树对于黄茶品质的影响

茶树的品种特征对黄茶质量有一定的影响。在选用茶树品种时, 不仅要考虑其形态、解剖学和物理化学性质, 而且要考虑当地的种植技术、气候等因素。目前有关黄茶品种适应性的研究很少, 一般认为酚氨比低的品种更适合做黄茶, 结果表明: 茶树中氨基酸、多酚类物质含量高, 适宜于加工, 而酚氨比低则口感更鲜、更香、更爽口。申东等对黔湄303和黔湄601两个大叶种和福鼎、湄潭苔茶两个中小叶种对海马

宫茶品种的影响做研究, 结果表明, 黔湄601是茶叶中茶多酚含量高, 而黔湄303和湄潭苔茶则是福鼎最适合做海马宫茶的地方。

2 加工技术研究发展

黄茶是从绿茶中衍生出来的, 其工艺分为三个基本步骤: 杀青、闷黄、干燥。从黄茶生产过程中所含物质的变化规律及质量形成机理来看, 有些黄茶的杀青投叶量较高, 锅温度较低, 时间较长, 因此, 在炒制上要采取“多闷少抖”的方法。黄茶生产过程中, 从杀青到烘干, 均能为黄茶的发黄提供适宜的湿、热工艺条件。黄茶的闷黄有两类, 一种是湿坯闷黄, 另一种是干坯。湿坯发黄是在杀青、揉搓后进行的, 干坯的闷黄通常是在第一次烘焙之后进行, 然后进行堆闷发黄。闷黄的持续时间与黄变要求、含水量和叶温有密切关系。陈玲等对黄茶的闷黄工艺进行了优化, 得到了含水量60%、40℃、6 h的最佳闷黄工艺。周继荣等人经试验, 得出鹿苑茶的最佳闷堆条件是: 茶叶含水量约40%, 闷堆温度约35℃, 闷堆7h。平阳黄酒的发黄时间最长(2~3d), 黄化程度明显; 北港毛尖的闷黄时间最短(30~40min), 黄化最轻微, 容易与绿茶混淆; 沩山毛尖, 鹿苑毛尖, 广东大叶青, 在5~6h的闷黄期间, 君山银针与蒙顶黄芽在2~3d内分别进行闷黄、烘焙。黄大茶的闷黄期可达5~7d, 但因其含水量较少, 其发黄速度较慢。干燥可分为干制和烘焙两种。与其他茶叶相比, 在干燥过程中, 它会减缓水分的流失, 在潮湿和炎热的环境中, 一边干一边闷。结果表明: 沩山毛尖的烘干工艺与安化的工艺相近, 霍山黄芽和皖西黄茶叶的干燥温度呈现出先降后升的趋势, 特别是皖西黄大茶, 在拉足火过程中温度和时间长, 颜色从黄绿色变为黄褐色, 香味和味道都有了明显的变化。

3 实践内容

旨在以凌云本地的凌云白毫茶树为原料, 研制出一种凌云白毫黄茶的新工艺。技术方案如下:

(1) 凌云白毫黄茶加工方法, 首先是凌云白毫的叶子在300~350℃下浸泡4~8h, 然后用2~3min的时间揉捏15~20min。摊冷处理后的嫩叶用110~120℃的温度将其烘烤到水分40%~50%, 然后用竹篮装好, 在潮湿的条件

作者简介: 覃丽青(1982—), 女, 大专, 农艺师, 从事茶园的种植、生产技术与加工、销售工作。

下进行干燥5~8h,然后在揉捻机上将其揉捻20~25 min,置于90~110℃下将其再次烘干,直至水分含量低于20%,将复烘过的新叶堆在一起,再闷10~15h,用足火烘至6%~7%的水分就可以制得凌云白毫黄茶。

(2)另外,所述采收幼苗的标准是凌云白毫的3~4片叶子。

(3)摊青是将凌云白毫的嫩叶铺在竹帘上,铺在15~20cm的范围内,在23~25℃的温度下,铺上4~8h;其主要作用是通过轻微的氧化来缓解茶叶的苦并能加速蛋白质、淀粉和可溶性糖的分解,从而达到凌云白毫茶“香味纯,口感醇厚,回味甘甜”的特点。

(4)黄茶在杀青过程中,主要是通过破坏茶叶中的酶,使其水分蒸发,释放出青草气息,从而促进茶叶香气的生成。

(5)另外,烘焙工艺中的揉捻采用揉捻机进行,其温度在35~45℃,采用轻压—中压—重压—轻压的揉捻方式,揉捻15~18min,转速75~90 r/min,叶细胞的破损率为45%~50%。要坚持轻柔—轻柔地揉捻原则,不能长时间用力搓揉。一般45型揉捻器的装叶量是10~15kg,而55型揉捻器则是20~25kg

(6)进一步优选的是,所述冷却是将已被煮成黄色的嫩叶打开,以防止出现水分和摊凉时的水汽,冷却时间为0.5~1h。

(7)在贮藏期间,叶片要保持水分,如果需要,可以用湿布覆盖叶片,叶温在30~35℃,适当的闷堆,叶片的颜色会变得黄绿色,有光泽,没有绿色,散发香味。

(8)另外,复合揉搓采用空揉—轻压—中压—轻压的揉搓方式,这样可以使茶叶水分更加均匀,条线更加紧密。一般采用中、小型揉捻器。既要紧绷,又要锋利,要有光泽,揉捏的力度不宜过大。

(9)足火使用的温度是90~110℃,作为进一步的优选,凌云白毫黄茶的味道很好,色泽金黄,香味浓郁,叶底黄绿。

(10)本实践内容的优势在于采用凌云白毫茶作为主要原料,在保持了白毫茶汤的突出特征的同时,还保持了黄茶的茶香、茶多酚、氨基酸、可溶性糖、维生素等营养成分。凌云白毫黄茶的味道很好,色泽金黄,色泽金黄,香味浓郁,叶底黄绿色。而且对脾胃也有一定的改善作用,可以改善肠胃不适、食欲减退等。

4 采用加工工艺流程

白毫茶树品种一芽2叶→日光萎凋→做青→室内控

温萎凋→杀青→揉捻→初烘→控温控湿闷堆→烘干→提香—成品;工艺中融入了乌龙茶的“晒青”、红茶发酵、绿茶的萎凋、控温控湿闷堆等工艺技术。

【实施例1】

4.1 制凌云白毫蜜香黄茶方法

(1)鲜叶原料。凌云白毫茶的一芽1~2叶。

(2)日光萎凋。摊青(轻萎凋):采回的凌云白毫茶的一芽1~2叶鲜叶均匀摊放在萎凋竹帘上,厚度为15~20cm。在23~25℃的情况下,摊青(轻萎凋)时间4~8h。再行加工。其目的是使多酚类化合物轻度氧化以减轻茶汤涩味,同时还可促进蛋白质分解为氨基酸,淀粉转化为可溶性糖类,以及使青草气散失,这对形成黄茶“香气纯正,滋味浓醇回甜”的品质风味,具有明显的作用。

(3)杀青。采用连续杀青机300~350℃的温度杀青2~3min。黄茶通过杀青,以破坏酶的活性,蒸发一部分水分,散发青草气,对香味的形成有重要作用。

(4)热揉(趁热湿闷)。杀青好的杀青叶趁热投入揉捻机中揉捻,时间为10~15min。

(5)摊凉。为了避免产生水闷气,将趁热揉的叶翻开摊凉,摊晾时间为3~4h。

(6)初烘。初烘采用连续烘干机,温度掌握110~120℃烘至5~6成干,即可下烘。

(7)堆闷。是形成凌云白毫茶黄茶品质特点的主要工序。将初烘叶盛于竹筐中,放在避风而较潮湿的地方,必要时上面盖上湿布,以保持叶子湿润,叶温控制在35℃左右。在室温25℃以下时,闷堆时间约5~8h,闷堆适度时,叶色黄绿而显光泽,青气消失,发出浓郁的香气。

(8)复揉。一般用中、小型揉捻机。要求条索紧实,又保持锋苗、显毫。揉捻程度不宜太重,复揉20~25min。

(9)复烘方法与初烘,温度掌握在100℃左右,烘至九成干即可下烘。

(10)复闷、复闷将初烘叶堆在一起进行复闷,再闷时间为10~15h。

(11)足火:复闷后继续烘至,含水量在6%~7%,手捻茶叶能成粉末时,即可包装,保留香气。

4.2 取得的研究成果形成新蜜香黄茶

加工生产新工艺:凌云白毫茶树品种一芽2叶→日光萎凋→做青→室内控温萎凋→杀青→热揉→初烘→控温控湿闷堆→烘干→提香—成品。集成了乌龙茶晒青、做青技术,室内控温、控湿萎凋技术,热揉(趁

热渥闷)技术,控温控湿闷堆技术等生产蜜香黄茶。生产出的产品具有匀齐成朵、色泽嫩黄油润、金芽披毫,香气高爽带蜜香、滋味醇厚甘甜,汤色嫩黄明亮嫩黄清澈,叶底嫩匀厚实。

【实施例2】

(1)新鲜茶叶:取自凌云白毫茶叶,一芽3~4片叶子。

(2)摊青(轻微枯萎):将新鲜的叶子平摊在竹帘上,厚度在15~18cm之间。在23~25℃条件下,摊青4~6h。

(3)杀青:在300~320℃的高温下,用连续杀青机杀青2~3min。

(4)热揉:将新鲜的叶子放入揉捻器中,揉捏成黄色。揉捻采用揉捻机,温度在35~45℃,采用轻压—中压—重压—轻压的揉捻方式,揉捻15~20min,转速75~80r/min,叶细胞的粉碎率为45%~50%。

摊凉:将被加热的叶子摊开,摊凉,以免造成水汽。

(5)初烘:初烘采用连续干燥设备,在110℃左右的温度下烘烤,使水分含量达到40%~50%。

(6)堆闷:把刚烤好的叶盛入竹篮内,置于阴凉、潮湿处,如有需要,用湿布遮住叶片,使叶片保持水分,叶温应控制在30~35℃。在低于25℃的条件下,闷堆5~6h,当压堆适当时,叶片色泽黄绿色,有光泽,绿色气息消失,香味浓厚。

(7)混合:一般采用中、小型揉捻器。既要紧绷,又要锋利,要有光泽。揉捏的力度不宜过大。采用空揉—轻压—中压—轻压的揉搓方式进行揉搓,揉捏时间为20~25min。

(8)复烘:反复揉搓后,将茶叶置于约100℃的温度下烘干,直至八成干(水分含量低于20%)。

(9)复闷:将树叶叠在一起,反复闷10~12h。

凌云白毫黄茶:复闷后,在90~100℃下烘至含水量在6%~7%,手捻茶叶能成粉末时,即可包装,保留香味,制成凌云白毫黄茶。

【实施例3】

(1)新鲜茶叶:取自凌云白毫茶叶,一芽3~4片叶子。

(2)摊青(轻微枯萎):将新鲜的叶子铺在竹帘上,平均铺成16~18cm。在23~25℃条件下,摊青5~6h。

(3)杀青:在300~320℃的高温下,用连续杀青

机杀青2~3min。

(4)热揉:将新鲜的叶子放入揉捻器中,揉捏成黄色。揉捻采用揉捻机,温度在35~45℃,采用轻压—中压—重压—轻压的揉捻方式,16~18min,转速80~85r/min,叶细胞的破损率为45%~50%。

(5)摊凉:将被加热的叶子摊开,摊凉40min,以免造成水汽。

(6)初烘:初烘采用连续干燥,在110~120℃的高温下烘烤,使水分含量达到40%~50%。

(7)堆闷:把刚烤好的叶盛入竹篮内,置于阴凉、潮湿处,如有需要,用湿布遮住叶片,使叶片保持水分,叶温应控制在30~35℃。低于25℃时,压堆时间6~7h,当压堆适当时,叶片呈黄绿色,有光泽,绿色气息消失,香味浓厚。

(8)混合:一般采用中、小型揉捻器。既要紧绷,又要锋利,要有光泽。揉捏的力度不宜过大。采用空揉—轻压—中压—轻压的揉搓方式进行揉搓,揉捏时间为20~25min。

(9)复烘:将茶叶反复揉搓后,置于约110℃的温度下烘干,直至8成熟(水分含量低于20%)。

(10)复闷:将树叶叠在一起,进行复闷,持续12~13h。

凌云白毫黄茶:复闷后,在100℃下烘焙至含水量6%~7%,将茶叶揉成粉末,即可包装,保留香味,制成。

5 总结展望

我国各地的黄茶,其外形、香气均有其独特之处。现代农业加工的走向是标准化、清洁,所有这些都是机械化、连续和自动化的道路。然而,目前国内的黄茶仍以人工方式生产,生产效率低、产量少、品质不均衡,有的品种口味偏淡、发少、香气低。所以,黄茶机械化是当务之急。同时,黄茶的品质形成机理,各种物质的相互转换和转化的条件,以及微生物对茶叶质量的影响程度和机制还有待进一步探索。此外,关于黄茶全过程机械化生产过程的研究很少,对每一道工序的工艺参数进行了系统、全面的研究。

参考文献

- [1] 钟蓼.茶叶理化品质分析[M].上海:上海科学技术出版社,1989.
- [2] 申东,王彤.海马宫茶现代制茶工艺及品种适制性研究[J].茶叶通讯,2001(4):14-16.