

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1590—2024

黄茶加工技术规程

地方标准信息服务平台

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 07 - 11 实施

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。

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识别专利的责任。

本文件由城口县农业农村委员会提出。

本文件由重庆市农业农村委员会归口并组织实施。

本文件起草单位：城口县农业农村委员会、重庆市城口县鸡鸣茶业有限责任公司、重庆市农业技术推广总站。

本文件主要起草人：胡曦月、唐频、袁永建、李敬、凌浩博、贺鼎、张凯、黄毅、罗贤凤、吴敏。

地方标准信息服务平台

黄茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了黄茶加工的术语和定义、基本要求、工艺流程和加工技术等内容。
本文件适用于黄茶加工。

2 规范性引用文

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/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 40633 茶叶加工术语

NY/T 853 茶叶产地环境技术条件

3 术语和定义

GB/T 40633 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄茶 yellow tea

以茶树鲜叶为原料，经杀青、揉捻（做形）、闷黄、干燥等生产工艺制成的产品。

4 基本要求

4.1 原料

鲜叶应来源于符合 NY/T 853 管理要求的茶园，质量应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶质量要求

类别	质量要求
黄芽茶	单芽或一芽一叶初展，芽叶匀齐肥壮
黄小茶	一芽一叶，芽叶完整
黄大茶	一芽二叶至多叶，无病叶、杂质

4.2 加工条件

应符合 GB/T 32744 的规定。

5 工艺流程

5.1 黄芽茶

摊放—杀青—做形—初闷—初烘—复闷—复烘—堆积—足烘。

5.2 黄小茶

摊放—杀青—湿闷—揉捻—初烘—复闷—复烘—足烘。

5.3 黄大茶

摊放—杀青—湿闷—揉捻—初干—复闷—复干—干闷—足干。

6 加工技术

6.1 黄芽茶

6.1.1 摊放

采用晾架等专用设备摊青，摊放厚度 3 cm ~ 5 cm，摊放时间 4 h ~ 8 h，期间轻翻茶叶，避免机械损伤。

6.1.2 杀青

可采用滚筒或热风杀青机，杀青至芽叶青气消失，茶香显露，水分含量 50% ~ 60% 为宜。

6.1.3 做形

可采用往复式理条机或在电炒锅中整形理条，整理至芽叶挺直略扁，水分含量 45% ~ 50% 为宜。

6.1.4 初闷

采用温度可控的设备，将茶叶趁热堆积，厚度 30 cm ~ 40 cm、温度 50 °C ~ 60 °C、时间 1 h ~ 2 h 为宜，期间翻转 1 次。

6.1.5 初烘

采用烘干机进行，烘至茶叶稍有刺手感，水分含量 35% ~ 40% 为宜。

6.1.6 复闷

采用温度可控的设备，将茶叶趁热堆积，厚度 30 cm ~ 40 cm、温度 45 °C ~ 50 °C、时间 7 h ~ 10 h 为宜，期间翻堆 1 次 ~ 2 次，至叶色变黄，叶质变软，香气显露。

6.1.7 复烘

采用烘干机进行，烘至水分含量 10% ~ 15% 为宜。

6.1.8 堆积

茶叶冷却至 25 ℃ ~ 30 ℃，堆积 2 d ~ 3 d。

6.1.9 足烘

采用烘干机，烘至茶叶手捻成末，具有浓郁香气，至水分含量低于 6%。

6.2 黄小茶

6.2.1 摊放

采用晾架等专用设备摊青，摊放厚度 3 cm ~ 5 cm，摊放时间 4 h ~ 8 h，期间轻翻茶叶，避免机械损伤。

6.2.2 杀青

可采用滚筒或热风杀青机，杀青至芽叶青气消失，茶香显露，水分含量 50% ~ 60% 为宜。

6.2.3 湿闷

茶叶趁热堆积，厚度 60 cm ~ 70 cm、时间 0.5 h ~ 1 h 为宜，期间翻转 1 次。

6.2.4 揉捻

可采用 35 型、45 型揉捻机轻压揉捻，时间 15 min ~ 20 min，揉至茶叶成条率超过 85%。

6.2.5 初烘

采用烘干机进行，烘至水分含量 40% ~ 45% 为宜。

6.2.6 复闷

采用温度可控的设备，将茶叶趁热堆积，厚度 40 cm ~ 50 cm、温度 40 ℃ ~ 45 ℃、时间 13 h ~ 15 h 为宜，期间翻堆 3 次 ~ 4 次，至叶色嫩茎变黄，叶质变软，香气显露。

6.2.7 复烘

采用烘干机进行，烘至水分含量 10% ~ 15% 为宜，摊凉 40 min ~ 50 min。

6.2.8 足烘

可采用箱式烘干机，温度以 80 ℃ ~ 90 ℃ 为宜，烘至茶叶手捻成末，至水分含量低于 6%。

6.3 黄大茶

6.3.1 摊放

采用鲜叶摊放设备，摊放厚度 10 cm ~ 15 cm，摊放时间 4 h ~ 8 h，期间通风散热，避免机械损伤，至叶色稍暗绿，水分含量 68% ~ 72% 为宜。

6.3.2 杀青

采用滚筒、蒸汽杀青机杀青，控制适宜投叶量，至叶色暗绿，叶梗变软，散发清香，水分含量 50% ~ 60% 为宜。

6.3.3 湿闷

杀青叶趁热堆积闷黄，厚度 60 cm ~ 70 cm，期间翻转 1 次，至叶色微黄。

6.3.4 揉捻

采用机械揉捻，按“轻—重—轻”原则进行，揉至茶汁附于叶表面，手握叶有粘手感，叶团不散。

6.3.5 初干

采用连续烘干机或滚筒炒干机，至水分含量 30% ~ 40% 为宜。

6.3.6 复闷

趁热堆积闷黄，厚度 50 cm ~ 60 cm，时间 12 h ~ 15 h，期间翻堆 1 次 ~ 2 次，至叶色变黄为宜。

6.3.7 复干

采用连续烘干机或滚筒炒干机，至水分含量 10% ~ 15% 为宜。

6.3.8 干闷

将茶叶趁热堆积，厚度 50 cm ~ 60 cm，时间 5 d ~ 7 d。

6.3.9 足干

采用连续烘干机或滚筒炒干机，炒至茶叶手捻成末，有浓烈高火香，至水分含量低于 7%。

地方标准信息服务平台