

茶叶理条机 全新 农业 明胜

产品名称	茶叶理条机 全新 农业 明胜
公司名称	嵊州市民胜名茶机厂
价格	3280.00/台
规格参数	产品类型:全新 适用领域:农业 品牌:明胜
公司地址	暂无
联系电话	暂无

产品详情

产品类型	全新	适用领域	农业
品牌	明胜	型号	6CMS-445
产品别名	名茶杀青理条机	适用对象	茶
用途	茶叶加工机械		

该产品用途及适用区域：

适用于茶叶产区针、扁形名优绿茶的杀青、理条、成形等工艺流程。

6cms-445型名茶杀青理条机

炒制工艺

一、鲜叶摊放

- 1、根据你想炒制的各档次的名茶采摘好相应的鲜嫩芽叶。
- 2、摊放厚度视天气、鲜叶老嫩而定。

3、鲜叶摊放4h-8h，（根据鲜叶等级、厚薄档次酌减）以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气消失，清香显露，摊放芽叶含水率降至（65~70%）手感变软为适度。

二、杀青理条

1、把槽锅清擦干净。

2、生火或通电加热后（碳热机投放燃料至炉槽内不超过槽菱三角为准，引火烧旺，不留死角）开动机器。当锅温升高后，在槽内擦少许制茶专用油，并用清洁的干布擦净，当温度达到杀青要求时，即可下叶。

3、杀青理条温度；鲜叶下锅温度以锅温180—300左右为宜，掌握先高后低的原则，既要防止高温焦边或起爆点；又要防止低温样不透而产生红梗红叶。杀青锅温可通过增减热源、开关鼓风机来调节。

4、投叶量：高档叶每槽100g—150g；视炒制档次高低和芽叶老嫩、大小酌减。

5、杀青理条程度：眼观茶条不粘锅、无夹心、无焦叶，能自然翻动，当芽叶基本成条，清香显露，茶叶含水量降至45%左右可停机出锅。摊凉回潮后可进入下一道工序（扁形茶用扁形茶炒制机炒制）。