

茶叶揉捻机

产品名称	茶叶揉捻机
公司名称	浙江武义增荣食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武义县王宅镇古马山工业小区
联系电话	13857929862

产品详情

【茶叶茶青机】 【茶叶烘干机】 【茶叶揉捻机】 【茶叶输送机】 【瓜子加工机械】

茶叶揉捻机

揉捻方式很多，原始的方式是采用手揉、脚揉，继而采用以水为动力的木质揉捻机。现在一般都用电为动力的铜铁质揉捻机，目前常采用大型90型双动式揉捻机(揉桶内径90厘米，下同)，中型的有65型、50型双动式揉捻机，小型的有40型单功式揉捻机等等。

绿茶分类

炒青绿茶：眉茶(长炒青)、珠茶(圆炒青)、龙井、碧螺春、雨花茶、六安瓜片、老竹大方、信阳毛尖、庐山云雾、峨眉竹叶青(以上全属细嫩炒青)等。

烘青绿茶：黄山毛峰、太平猴魁、敬亭绿雪、华顶云雾、南糯白毫等。

晒青绿茶：滇青、陕青、川青。(晒青绿茶由于大多不是名种，历史中主要用来做成紧压茶销往边疆地区，所以中原地区不出名，这类也算是茶马古道上重要的品类了。)

蒸青绿茶：恩施玉露、宜兴阳羡茶、日本的玉露茶，煎茶，碾茶也是蒸青绿茶。

所以，分辨绿茶种类简单来说就是看茶叶里的酶是怎么死的，如果是蒸死的，就是蒸青;如果是炒死的，就看主要后怎么变干的，还是炒干的就是炒青，烘干的叫烘青，晒干的叫晒青。

【茶叶揉捻机】 【茶叶杀青机】 【茶叶烘干机】

浙江武义增荣食品机械有限公司(原名为：浙江武义增荣茶机厂)。本公司从事食品初加工机械单机设

备与成套机组的研发与制造。公司销售网络遍布于国内20余个省市、自治区，经销商近200家，产品远销越南、泰国、缅甸、印度等东南亚国家，产品质量得到了用户的认可，深受用户的青睐。

【茶叶揉捻机】 【茶叶杀青机】 【茶叶烘干机】

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂）。本公司从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。公司销售网络遍布于国内20余个省市、自治区，经销商近200家，产品远销越南、泰国、缅甸、印度等东南亚国家，产品质量得到了用户的认可，深受用户的青睐。

【茶叶揉捻机厂家】为您介绍：制茶

萎凋工艺是茶青的走水过程，一般由日光萎凋和室内萎凋两部分组成。日光萎凋可促进茶青水分快速蒸发、激发酶的活性、加快茶多酚酶促氧化反应，晒场要注意环境和生产器具干净卫生，日光萎凋忌讳暴晒，如日光太强、温度太高，叶面蒸发量远远大于供给量，造成供水不足，容易将茶青晒死。福鼎茶人很有智慧，让茶青背晒太阳。室内萎凋时茶青水分缓慢蒸发，酶促反应趋于缓慢，室内萎凋环境须干净、干燥、通风，茶叶揉捻机价格，忌讳阴暗、潮湿、有异杂味。一快一慢的水分蒸发萎凋过程，茶青内部会发生一系列生化反应，茶叶嫩梗中所含的芳香物、氨基酸和非酯型儿茶素随水份扩散到叶片，与叶片有效物结合，一起转化为更高更浓的茶叶内含物，这是茶叶内含物输送、转化、积累过程。晾晒萎凋时茶青宜薄不宜厚，一般厚度为2-5公分，萎凋程度一般以到达九成干为宜，萎凋时间一般在24-60小时之间。

茶叶揉捻机价格由浙江武义增荣食品机械有限公司提供。浙江武义增荣食品机械有限公司位于武义县王宅镇古马山工业小区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前增荣机械在粮食加工机械中享有良好的声誉。增荣机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。增荣机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事茶叶机械设备，茶叶加工机械，茶叶机械的厂家，欢迎来电咨询。