

# 丽水茶叶揉捻机器订购

产品名称	丽水茶叶揉捻机器订购
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：

事实上，选择机械化不仅仅是产业发展的需要，就是相关企业根据现状做出的选择。近年来，改革的步伐不断延伸，茶叶揉捻机器订购，茶厂不断在降成本和求效益之间寻求平衡。茶叶加工领域人士介绍，茶厂不断完善机械化水平，逐步替代人工。“例如，以前茶叶的晾晒都需要工人用茶匾装起来运到晾晒场地，现在这一环节由机械使用震动槽将茶叶直接运到zhiding地点，减少了人工成本。”

【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】

1.装叶量要适宜。装叶量过多或过少均会影响揉捻效果。装叶量过多，揉捻机旋转慢，叶团翻转不灵活，容易出现揉捻不均匀和茶条索松弛现象，装叶量多，揉捻时间长，揉捻叶闷黄，影响品质，装叶量少，揉捻叶停滞于揉盘中，旋转不灵，起不到揉捻作用。

2.揉捻结束后，应速解块，及时上烘，烘焙不及时，应薄摊散热，不得堆积，尤其夏暑茶更不得堆放过久。

3.揉捻程度

揉捻程度要做到卷曲成条，均匀一致，尽量少带扁条断碎条和片朴，揉捻后茶汁粘附叶面，手摸有滑润粘手感，叶色泽乌绿色，红点明显，嗅有青香稍带青味，没有闷黄味，揉捻叶失水率为0.5-1%。

### 【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：

烘焙是白茶加工的重要工序。南方多数产茶区，茶季雨水多、气温低、空气湿度大，茶青自然环境下萎凋含水量很难降到10%以下，为锁定茶叶品质，须借助烘焙，烘焙忌讳高温急火，80度以上高温会钝化降低茶叶活性酶的活性。通过烘焙将茶叶的含水量控制在8%以内。

毛茶制成后，一般根据茶叶的嫩度、外形、香气和口感等品质因子确定等级，拼堆，精制，拣除茶梗、老片、碎末和杂质，复火打老烘，将含水量降至6%以内，以利于茶叶长期的储存和保管。冷却后装箱入库，制茶完成。

丽水茶叶揉捻机器订购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在粮食加工机械这一领域倾注了诸多的热忱和热情，增荣机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陶松芝。同时本公司还是从事茶叶烘干机，烘干机，茶叶烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。