

湖南黑茶的采制工艺

产品名称	湖南黑茶的采制工艺
公司名称	长沙隆福昌文化传播有限公司
价格	886.00/盒
规格参数	
公司地址	长沙市开福区福城路49号水韵花都家园C栋2911房
联系电话	0731-84470647 13187039237

产品详情

1.黑茶茶青：由于黑茶原料比较粗老，为了避免黑茶水分不足杀不匀透，一般除雨水叶、露水叶和幼嫩芽叶外，都要按10 : 1的比例洒水(即10千克鲜叶1千克清水)。洒水要均匀，以便于黑茶杀青能杀匀杀透。

(1)黑茶手工杀青：选用大口径锅(口径80~90厘米)，炒锅斜嵌入灶中呈30度左右的倾斜面，灶高70~100厘米。备好草把和油桐树枝丫制成的三叉状炒茶叉，三叉各长16~24厘米，柄长约50厘米。一般采用高温快炒，锅温280~320℃，每锅投叶量4~5千克。鲜叶下锅后，立即以双手匀翻快炒，至烫手时改用炒茶叉抖炒，称为“亮叉”。当出现水蒸气时，则以右手持叉，左手握草把，将炒叶转滚闷炒，称为“渥叉”。亮叉与渥叉交替进行，历时2分钟左右。待黑茶茶叶软绵且带粘性，色转暗绿，无光泽，青草气消除，香气显出，折粗便不易断，且均匀一致，即为杀青适度。

(2)黑茶机械杀青：当锅温达到杀青要求，即投入鲜叶8~10千克，依鲜叶的老嫩，水分含量的多少，调节锅温进行闷炒或抖炒，待杀青适度即可出机。

2.黑茶初揉：黑茶原料粗老，揉捻要掌握轻压、短时、慢揉的原则。初揉中揉捻机转速以40转/分左右，揉捻时间15分钟左右为好。待黑茶嫩叶成条，粗老叶成皱叠时即可。

3.黑茶渥堆：是形成黑茶色香味的关键性工序。黑茶渥堆应有适宜的条件，黑茶渥堆要在背窗、洁净的地面，避免阳光直射，室温在25℃以上，相对湿度保持在85%左右。初揉后的茶坯，不经解决立即堆积起来，堆高约1米左右，上面加盖湿布、蓑衣等物，以保温保湿。渥堆过程中要进行一次翻堆，以利渥均匀。堆积24小时左右时，茶坯表面出现水珠，叶色由暗绿变为黄褐，带有酒糟气或酸辣气味，手伸入茶堆感觉发热，茶团粘性变小，一打即散，即为渥堆适度。

4.黑茶复揉：将渥堆适度的黑茶茶坯解决后，上机复揉，压力较初揉稍小，时间一般6~8分钟。下机解决，及时干燥。

5.黑茶烘焙：烘焙是黑茶初制中最后一道工序。通过烘焙形成黑茶特有的品质即油黑色和松烟香味。干燥方法采取松柴旺火烘焙，不忌烟味，分层累加湿坯和长时间的一次干燥，与其它茶类不同。

黑茶干燥在七星灶上进行。在灶口处的地面燃烧松柴，松柴采取横架方式，并保持火力均匀，借风力使火温均匀地透入七星孔内，要火温均匀地扩散到灶面焙帘上。当焙帘上温度达到70℃以上时，开始撒上第一层茶坯，厚度约2~3厘米，待第一层茶坯烘至六七成干时，再撒第二层，撒叶厚度稍薄，这样一层一层地加到5~7层，总的厚度不超过焙框的高度。待最上面的茶坯达七八成干时，即退火翻焙。翻焙用特制铁叉，将已干的底层翻到上面来，将尚未干的上层翻至下面去。继续升火烘焙，待上中下各层茶叶干燥到适度，即行下焙。

黑茶茶梗易折断，手捏叶可成粉末，黑茶干茶色泽油黑，松烟香气扑鼻时，即为适度。

6.黑茶干毛茶下焙后，置于晒簟上摊晾至与室温相同后，及时装袋入库。

黑茶产品特点 叶张宽大、条索卷折成泥鳅状，色泽细黑，汤色橙黄，香味醇厚，具有扑鼻的松烟香味，叶底黄褐。

文章来源：黑茶圈 http://www.heichaquan.com/hchgy/20180326_1054.html 黑茶资讯