

DB 3305

浙江省湖州市地方标准

DB3305/T 280—2023

湖州黄茶加工技术规程

Code of practice for processing of Huzhou yellow tea

地方标准信息服务平台

2023 - 11 - 20 发布

2023 - 11 - 21 实施

湖州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本文件由湖州市农业农村局提出。

本文件由湖州市农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖州市农业科学研究院、德清县农业技术推广中心、浙江大学、湖州市农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：陆文渊、钱虹、龚淑英、范方媛、胡建平、武肖、姚佳萍、钱伟红、姚威、黄奇、谢宇清。

地方标准信息服务平台

湖州黄茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了湖州黄茶加工的基本条件、鲜叶原料、工艺流程、技术要求、记录保存等内容。
本文件适用于湖州黄茶加工。

2 规范性引用文件

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 30766 茶叶分类
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 39592 黄茶加工技术规程
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 30766和GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖州黄茶 Huzhou yellow tea

采用湖州市所辖行政区域内茶园所产的茶鲜叶，经“鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→闷黄→做形→干燥”等加工工艺制成的黄茶。

4 加工基本条件

应符合GH/T 1077的规定。

5 鲜叶原料

5.1 基本要求

应符合GB/T 31748的规定。

5.2 鲜叶分级

鲜叶原料分为特级、一级、二级、三级、四级，应符合表1的要求。

表1 湖州黄茶鲜叶原料分级指标

级别	指标
特级	一芽一叶初展为主（80%以上）。芽叶匀齐肥壮。
一级	一芽一叶为主，少量一芽二叶初展（20%以下）。芽叶完整，匀净。
二级	一芽二叶初展为主，少量一芽二叶（20%以下）。芽叶完整。
三级	一芽二叶为主，少量一芽三叶（20%以下）。芽叶完整。
四级	一芽三叶为主（80%以上）。芽叶完整。

6 加工工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→闷黄→做形→干燥。加工设备配置与工艺技术参数见附录A。

7 加工技术要求

7.1 鲜叶摊放

宜采用竹垫、篾匾或专用摊放设备。鲜叶到厂后及时摊放，不同等级、不同采摘时间的鲜叶分开摊放，分别加工。摊放程度以芽叶变软，色泽由鲜绿转暗绿，青草气减退，清香显露为适度，含水率70%左右，时间4h~12h。

7.2 杀青

宜采用滚筒杀青机。温度设置为280℃~360℃。杀青至芽叶变软，叶色深绿，无焦边，无青气，无红梗，嫩茎折而不断为适度，含水率50%~55%。

7.3 摊凉回潮

宜采用竹垫、篾匾或专用摊凉设备。杀青叶应及时摊凉。回潮至手捏茶叶柔软有弹性为适度，时间1h~2h。

7.4 揉捻

宜采用揉捻机。投叶量以揉桶九成满为适度，揉捻加压掌握“轻—重—轻”原则，嫩叶短揉，老叶长揉，特级叶不加压，揉至成条率70%以上为适度，时间20min~60min。

7.5 闷黄

7.5.1 闷黄方式

根据产品品质的要求可采用一次闷黄或两次闷黄。

7.5.2 一次闷黄

宜采用竹篓或闷黄机等专用设备。按“高温短时、低温长时”的原则，叶温45℃~60℃，闷黄过程中及时通气、翻拌并去除水气，闷至色泽变黄为适度，时间2h~7h。

7.5.3 两次闷黄

7.5.3.1 初闷

宜采用竹篓或闷黄机等专用设备。按“高温短时、低温长时”的原则，叶温45℃~60℃，每20min左右翻匀透气一次，闷至出香为适度，时间1h~2h。

7.5.3.2 初烘

宜采用斗式烘干机或链式烘干机等。温度设置为110℃~120℃，烘至茶条略刺手为适度，含水率35%~45%，时间5min~15min。

7.5.3.3 复闷

宜采用竹篓或闷黄机等专用设备。按“高温短时、低温长时”的原则，叶温40℃~50℃，每30min~60min翻匀透气一次，闷至色泽变黄为适度，时间2h~12h。

7.6 做形

宜采用电炒锅或理条机等。在做形过程中，电炒锅温度从高到低控制在200℃~120℃，时间10min~15min。理条机温度设置为150℃~200℃，时间3min~5min。炒至茶条紧结、匀整为适度，含水率10%~15%。

7.7 干燥

宜采用斗式烘焙机、提香机或链板式烘干机等。足干时间20min~40min，温度设置为90℃~110℃，烘干至用手指捏茶成末为适度，含水率6%以下。

8 记录保存

应符合GB/T 39592的规定。

地方标准信息平台

附录 A

(资料性)

湖州黄茶加工设备配置与工艺技术参数

湖州黄茶加工设备配置与工艺技术参数见表A.1。

表A.1 湖州黄茶加工设备配置与工艺技术参数

工艺	设备	温度	时间	适度	
鲜叶摊放	竹垫、篾匾或专用摊放设备	常温	4h~12h	芽叶变软，色泽由鲜绿转暗绿，青草气减退，清香显露为适度	
杀青	滚筒杀青机	280℃~360℃	100s~120s	芽叶变软，叶色深绿，无焦边，无青气，无红梗，嫩茎折而不断为适度	
摊凉回潮	竹垫、篾匾或专用摊凉设备	常温	1h~2h	手握茶叶柔软有弹性为适度	
揉捻	揉捻机	常温	20min~60min	成条率70%以上为适度	
闷黄方式	一次闷黄	竹篓或闷黄机等专用设备	45℃~60℃	2h~7h	色泽变黄为适度
	两次闷黄	初闷：竹篓或闷黄机等专用设备	45℃~60℃	1h~2h	出香为适度
		初烘：斗式烘干机或链式烘干机等	110℃~120℃	5min~15min	茶条略刺手为适度
		复闷：竹篓或闷黄机等专用设备	40℃~50℃	2h~12h	色泽变黄为适度
做形	电炒锅或理条机等	电炒锅：200℃~120℃ 理条机：150℃~200℃	电炒锅：10min~15min 理条机：3min~5min	茶条紧结、匀整为适度	
干燥	斗式烘焙机、提香机或链板式烘干机等	90℃~110℃	20min~40min	手指捏茶成末为适度，含水率6%以下	