

DB33

浙江省地方标准

DB33/T258.3—2000

越乡茶 第3部分：采摘与加工



2000—09—05 发布

2000—10—01 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

近年来，嵊州市的名茶生产发展迅速，产量、产值均居省内县（市）之首，所产茶叶品质优异，在省内外有较高的知名度。为加快茶叶产业化步伐，树立农业名牌产品意识，促使茶叶增产、增效，茶农增收，保持茶叶生产高效、可持续发展。为此，需要规范茶叶生产的各项技术。本标准规定了基地建立、茶园规划、茶苗繁育、栽培管理、病虫害防治、茶叶采制及成品茶等内容。

本标准按 GB/T1.1—1993、GB/T1.2—1993 和 GB/T1.3—1997《标准化工作导则》的规定要求进行编制。

本标准 of 越乡茶综合标准的第 3 部分，该综合标准的其它部分为：

DB33/258.1-2000 越乡茶 第 1 部分 苗木

DB33/T258.2-2000 越乡茶 第 2 部分 栽培管理

DB33/T258.4-2000 越乡茶 第 4 部分 商品茶

本标准从 2000 年 10 月 1 日开始实施。

本标准由浙江省农业厅提出，并由浙江省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：嵊州市林业局、嵊州市技术监督局。

本标准主要起草人：钱晓东、汪新贵、夏建达。

浙江省地方标准

越乡茶 第3部分 采摘与加工

DB33/T258.3—2000

1 范围

本标准规定了越乡茶（龙井、辉白、毛峰、银针）鲜叶采摘、加工条件、工艺流程等技术要求。

本标准适用于越乡茶（龙井、辉白、毛峰、银针）采制。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

DB33/T258.4——2000 商品茶

DB33/T239——1999 龙井茶机制工艺技术规范

第一篇 越乡龙井茶

1 定义

本标准采用下列定义。

- 1.1 净度：鲜叶中夹杂物含量多少的感官指标。
- 1.2 匀度：鲜叶芽叶组成一致程度的感官指标。
- 1.3 摊青：鲜叶采摘后杀青前的摊放处理，轻度萎凋的过程。

1.4 青锅：主要利用高温杀死酶的活性，散发水分，初步整形的工艺过程。

1.5 回潮：青锅后的芽叶摊放处理，使芽、叶、茎各部分水分重新均匀分布的工艺过程。

1.6 辉锅：旨在进一步做形，干燥、提香，使茶叶达到扁平、挺直、光滑尖削的工艺过程。

1.7 含水率：鲜叶或在制品中水分占总重的百分率。

2 鲜叶采摘

2.1 鲜叶的分级与质量要求见表1。

表1 鲜叶的分级与质量要求

级别	质 量 要 求
特级	一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶匀齐肥壮，不带鱼叶、茶蒂、单片、紫芽、茶果、病虫斑点。
一级	一芽一叶 $\geq 90\%$ ，一芽二叶初展 $\leq 10\%$ ，芽稍长于叶，芽叶完整、匀净，不含单片、紫芽、病虫斑点。
二级	一芽一叶 $\geq 70\%$ ，一芽二叶 $\leq 30\%$ ，芽叶长度基本相等，芽叶完整、匀净，不带紫芽及病虫斑点。
三级	一芽二、三叶较多（不超过50%），长度不超过4cm，芽叶完整。

2.2 采摘时期

茶树蓬面每平方米达到10个~15个标准芽可采时为开采适期。

2.3 采摘方法

2.3.1 鲜叶应分批按标准采。

2.3.2 采用提手采摘，严禁掐、捋、抓等不正确手法。

2.4 鲜叶的盛装、运输、贮存

2.4.1 鲜叶采摘和运输，必须用清洁、透气性良好的篮、篓进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等软包装材料。

2.4.2 运输工具必须清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。

2.4.3 鲜叶盛装、运输、贮存中应轻放、轻翻、防压，以减少机械损伤。

2.4.4 鲜叶进场后应及时摊青，防止鲜叶发热变红。

3 龙井茶机制工艺按 DB33/T239 的要求执行

4 龙井茶手工制作的工艺流程为：

鲜叶摊青——青锅——回潮——辉锅。

4.1 手工制茶工具用 64 型龙井电炒锅或炭锅。

4.2 龙井茶加工的主要手法。

4.2.1 抖：手势是掌心向上，大拇指叉开，四指微张带曲，在离锅底 30cm 处将杀青叶，轻轻抖动，动作要轻、慢，使手中茶叶均匀地抖散，落入锅中，起到散发水蒸汽作用，同时还能使杀青叶排列整齐，相互不粘接在一起。

4.2.2 搭：大拇指分开，其余四指拼拢，掌心向下，依靠手本身的重力压着抖后掉入锅中的茶叶时即为搭，作用是使茶叶由自然舒展状变成扁平状。

4.2.3 榻：大拇指叉开，四指微张、带弯曲，轻轻按在茶叶上，把茶叶从锅底向锅壁上榻起来。

4.2.4 捺：手势与搭相似，但压力比搭还要重，目的使茶叶更加光洁、滑润、扁平。

4.2.5 甩：将抖动后留在手掌中的茶叶趁势翻转，手与茶叶同时到达锅底，目的使抖后排列整齐的茶叶在抛入锅中时也能排列整齐避免变曲。

4.2.6 抓：大拇指分开，其余四指并拢，稍弯曲，用以抓紧条索。

4.2.7 扣：手势与抓相似，但用力较大，用腕力将茶叶扣紧，使较老、较大的叶子收紧茶条。

4.2.8 磨：当茶叶炒制接近干燥时，用手指的前端轻轻推动茶叶在锅中转动磨擦，以提高外形光滑程度。

4.2.9 推：五指并拢，指头向上翘起，手掌心紧压在茶叶上，将茶叶推向锅对面。

4.2.10 压：双手压在茶叶上，在锅里用力反复压磨，使茶叶更加扁平、光滑。

4.3 工艺要点

4.3.1 摊青

4.3.1.1 鲜叶采摘后应立即摊青，鲜叶应摊放在软匾或蔑罩上，厚度视天气和老嫩程度而定，一般为2cm左右，使鲜叶失水均匀。

4.3.1.2 摊放地点要求荫凉，不受阳光直射，清洁卫生，空气流通，无异味。

4.3.1.3 不同等级、不同品种，雨水叶和上下午的鲜叶应分别摊放，分别付制。

4.3.1.4 摊青时间为4h~12h，失水率掌握在10%~15%。

4.3.2 青锅

4.3.2.1 青锅温度120℃~200℃，掌握先高后低的原则，一般级别高的青锅温度应低一些。

4.3.2.2 投叶量：高档鲜叶每锅投叶量75g~125g，中档鲜叶125g~200g，低档鲜叶200g~250g。

4.3.2.3 青锅时间：18min~20min。

4.3.2.4 运用抖、撬、搭、甩等手法使茶叶逐步包拢，略叠成扁条，用力先轻后重。

4.3.2.5 身骨挺直，互不粘结，色泽翠绿或嫩绿一致，约七成干时起锅。

4.3.3 回潮

4.3.3.1 青锅叶经簸去片末后，及时匀摊于竹匾上，厚度不超过2cm，摊放时间1h~4h。

4.3.3.2 回潮叶，辉锅前应先筛分，使茶叶匀齐，便于辉锅做形。

4.3.4 辉锅

4.3.4.1 锅温为80℃~120℃，两锅青锅叶并作一锅，炒制15min~20min，运用抓、推、捺、磨、压等手法，使茶叶达到扁平、光滑、挺直。

4.3.4.2 温度应掌握先低后高，在起锅前3min略为提高锅温。

4.3.4.3 用力掌握轻——重——轻，要与锅温有机结合。

4.4 整理

出锅的茶叶应在散热后立即用相应的筛进行筛分，并结合簸、拣等手段割去碎末，

簸去黄片，拣梗剔杂，分级归堆。

4.5 成品茶质量

经过加工后，龙井茶的质量应符合 DB33/T258.4 规定的要求。

第二篇 越乡辉白茶

1 定义

本标准采用下列定义。

- 1.1 净度：鲜叶中夹杂物含量多少的感官指标。
- 1.2 匀度：鲜叶芽叶组成一致程度的感官指标。
- 1.3 嫩度：鲜叶的老嫩程度也即影响鲜叶质量的形态学特征的感官指标。
- 1.4 鲜度：鲜叶保持原有理化特征程度的感官指标，色泽嫩绿有光泽，气味清鲜即鲜度好。
- 1.5 摊青：鲜叶采摘后杀青前的摊放处理轻度萎凋的过程。
- 1.6 杀青：利用高温破坏鲜叶中酶的活性，促进内含物转化和水分散失的工艺过程。
- 1.7 初揉：在外力作用下，使茶叶初步卷搓成条。
- 1.8 初烘：茶叶干燥的前期工艺过程，以散失水分为主要目的。
- 1.9 复揉：在外力作用下，使茶叶进一步卷搓成条。
- 1.10 复烘：茶叶干燥的后期工艺过程，进一步散失水分。
- 1.11 炒二青：茶叶在热力、抛力、挤压力的作用下，以散发水分和造型为主的工艺过程。
- 1.12 辉锅：茶叶干燥的后期工艺过程，目的是进一步做形，发挥香气滋味，散失水分。
- 1.13 含水率：鲜叶、在制品、成品茶中水分含量占总重量的百分率。

2 鲜叶

- 2.1 鲜叶质量的基本要求是：一芽一叶、一芽二叶及少量一芽三叶初展，芽叶完整，色泽嫩绿，新鲜、匀净。

2.2 鲜叶的分级与质量要求见表2。

表2 鲜叶的分级与质量要求

级别	质 量 要 求
一级	一芽一叶 $\geq 60\%$ ，一芽二叶初展 $\leq 40\%$ ，芽叶匀齐粗壮，无对夹叶，新鲜、不带鱼叶、鳞片、茶蒂、单片、紫芽、病虫斑点等，折断处无指迹。
二级	一芽二叶初展 $\geq 60\%$ ，一芽二叶 $\leq 40\%$ ，芽叶完整无对夹叶，匀净、新鲜、不含单片、紫芽、病虫斑点等。
三级	一芽二叶为主，允许少量一芽三叶初展、芽叶完整、新鲜。

2.3 低于三级鲜叶及劣变鲜叶，不得作为辉白茶原料验收加工。

2.4 鲜叶盛装、运输、贮存。

2.4.1 鲜叶采摘和运输，必须用清洁、透气良好的篮、篓进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等软包装材料。

2.4.2 运输工具必须清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，并不得与有异味、有毒的用品混装。

2.4.3 鲜叶盛装、运输、贮存中应轻放、轻翻、禁压，以减少机械损伤。

2.4.4 鲜叶进场后要及时摊青，防止鲜叶发热变红。

3 加工

3.1 摊青及加工场所要求室内通风、清洁、无污染。

3.2 辉白茶加工的工艺流程为：

鲜叶——摊青——杀青——初揉——初烘——复揉——复烘——炒二青——辉锅——成品。

3.3 工艺要点

3.3.1 摊青

3.3.1.1 摊青间应清洁卫生，空气流通，无异气味。

3.3.1.2 进入加工车间的鲜叶，应立即摊青。摊青厚度3cm以下。

3.3.1.3 不同等级、不同品种的鲜叶要分别摊青，有表面水的鲜叶单独摊青，上、下午鲜叶分开摊青，分别付制。

3.3.1.4 摊青时间 4h~12h。摊青过程中要适当翻叶散热、轻翻、翻匀，减少机械损伤。

3.3.2 杀青

用平锅手工杀青。

3.3.2.1 锅温：200℃~220℃。

3.3.2.2 口径 60cm 光滑平锅投叶量每锅 1.0kg 左右。

3.3.2.3 杀青时间：每锅杀青时间 7min~9min。

3.3.3 初揉

3.3.3.1 初揉用手工

3.3.3.2 杀青叶起锅后摊放于竹匾中，稍作摊凉，趁有余温进行初揉。

3.3.3.3 初揉在篾匾中进行。

3.3.3.4 揉捻采用双手在篾匾内来回旋搓，时间 2min~3min。

3.3.4 初烘

3.3.4.1 初揉叶边解块边上烘。

3.3.4.2 烘焙方式

3.3.4.2.1 竹制烘笼烘焙：将揉捻叶均匀摊放在烘笼上，厚 2cm 左右，以优质木炭为燃料，笼顶温度 90℃，烘焙中要多翻，每烘 2min~3min 翻动一次，上烘 2 锅~3 锅杀青叶作一笼，当烘至无粘手感，稍有触手感为度，时间约 20min。

3.3.5 复揉

3.3.5.1 复揉方法同初揉。

3.3.5.2 时间 3min。

3.3.6 复烘

3.3.6.1 方法同初烘。

3.3.6.2 烘笼温度 60℃左右。

3.3.6.3 烘至有触手感即可，时间 10min~15min。

3.3.7 炒二青（保密）

3.3.7.1 用斜锅炒制：锅温 120°C 上下，投叶量4.0kg左右，双手推叶抛炒，先重后轻，时间30分钟。待基本成形，无粘手感，分颗粒时，可起锅摊凉。

3.3.8 辉锅（保密）

3.3.8.1 辉锅炒制方法同炒二青，投叶量为二锅二青叶，开始时锅温为 100°C ，锅温随干燥度的提高而逐渐降低，推炒由重变轻，时间为240min。炒至茶叶盘花卷曲，色白起霜，含水率6%以下时，起锅摊凉。

3.4 辉白茶在制品质量的感官特征

3.4.1 摊青叶：叶片发软，散发清香。

3.4.2 杀青叶：杀青叶折梗不断，清气显露。

3.4.3 初揉叶：茶汁外溢，有粘手感，叶质柔软，手捏成团，略卷成条。

3.4.4 初烘叶：叶色转暗绿，无粘手感。

3.4.5 复揉叶：条索紧细，手捏成团。

3.4.6 复烘叶：茶叶互不粘连，紧捏不成团，松手即散，有触手感。

3.4.7 炒二青叶：基本成形，有粘手感，分颗粒。

3.4.8 辉锅产品：盘花卷曲，色白起霜。

第三篇 越乡毛峰茶

1 定义

本标准采用下列定义。

1.1 净度：鲜叶中夹杂物含量多少的感官指标。

1.2 匀度：鲜叶芽叶组成一致程度的感官指标。

1.3 嫩度：鲜叶的老嫩程度，也即影响鲜叶质量的形态学特征的感官指标。

1.4 鲜度：鲜叶保持原有理化特征程度的感官指标，色泽嫩绿有光泽，气味清鲜即鲜。

度好。

1.5 摊青：鲜叶采摘后杀青前的摊放处理，轻度萎凋的过程。

1.6 杀青：利用高温破坏鲜叶中酶的活性，促进内含物转化和水分散失的工艺过程。

1.7 初揉：通过搓揉、理条使叶子皱缩卷曲的茶叶造型工艺过程。

1.8 初烘：以散失水分为主要目的的茶叶干燥的前期工艺过程。

1.9 复揉：通过搓揉、理条使叶子进一步卷缩的茶叶造型工艺过程。

1.10 辉锅：运用揉、抓等手法进一步缩小茶叶条索，散发水分的工艺过程。

1.11 含水率：鲜叶或在制品中水分占总重量的百分率。

2 鲜叶

2.1 鲜叶质量的基本要求是：一芽一叶、一芽二叶及少量的一芽三叶初展。芽叶完整，色泽嫩绿，新鲜、匀净。

2.2 鲜叶的分级与质量标准见表3。

表3 鲜叶的分级与质量标准

级别	质 量 要 求
特级	一芽一叶初展，芽叶匀齐肥壮，不带鱼叶、茶蒂、单片、紫芽、茶果、病虫、斑点。
一级	一芽一叶 $\geq 90\%$ 、一芽二叶初展 $\leq 10\%$ ，芽叶完整、匀净，不含单片，紫芽、病虫斑点。
二级	一芽一叶 $\geq 70\%$ 、一芽二叶 $\leq 30\%$ ，芽叶完整、匀净，单片、不带紫芽及病虫斑点。
三级	一芽二叶 $\geq 70\%$ 、一芽三叶初展 $\leq 30\%$ ，芽叶完整。

2.3 采摘时期

茶树蓬面每平方米达到10个~15个标准芽可采时为开采适期。

2.4 采摘方法

2.4.1 茶鲜叶应分批按标准采摘。

2.4.2 采用提手采摘，严禁掐、捋、抓等不正确手法。

2.5 鲜叶的盛装、运输、贮存

2.5.1 鲜叶采摘和运输，必须用清洁、透气性良好的篮、篓进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等软包装材料。

2.5.2 运输工具必须清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。

2.5.3 鲜叶盛装、运输、贮存中，应轻放、轻翻、防压，以减少机械损伤。

2.5.4 鲜叶进场后应及时摊青，防止鲜叶发热变红。

3 毛峰茶加工

3.1 毛峰茶加工的工艺流程：

鲜叶——摊放——杀青——初揉——初烘——复揉——辉锅——烘干。

3.2 工艺要点

3.2.1 摊青

3.2.1.1 摊青间应清洁卫生，空气流通，无异气味。

3.2.1.2 鲜叶应摊放在软匾或篾罩上，厚度视天气和老嫩程度而定，一般在3cm以下。

3.2.1.3 不同等级，不同品种的鲜叶要分别摊放，雨叶和上下午的鲜叶应分别摊放，分别付制。

3.2.1.4 摊青时间，8h~12h。摊青过程中要适当翻叶散热，轻翻，翻匀，减少机械损伤。

3.2.2 杀青

3.2.2.1 用平锅手工杀青。

3.2.2.2 锅温：200℃~220℃。

3.2.2.3 每锅投叶量为200g~250g。

3.2.2.4 杀青时间：7min~9min。

3.2.3 初揉

3.2.3.1 初揉用手工。

3.2.3.2 杀青叶起锅后摊放于竹匾中，稍作摊凉，趁有余温进行初揉。

3.2.3.3 初揉在蔑匾内进行。

3.2.3.4 用双手滚动法揉茶以轻揉为主。

3.2.4 初烘

3.2.4.1 初揉叶边解块边上烘。

3.2.4.2 采用烘笼烘焙，以优质木炭加热，烘顶温度 80℃ 左右，揉捻叶薄摊均匀，轻轻上烘，初烘要求快速，勤翻，防止高温爆点和烟气。

3.2.5 复揉

3.2.5.1 复揉方法同初揉，进一步做型。

3.2.6 辉锅

3.2.6.1 锅温：70℃～90℃。

3.2.6.2 投叶量：100g～150g。

3.2.6.3 叶温上升至 40℃～45℃ 时，先采用揉捻同样的方法，使茶叶进一步缩小条索，卷曲，后以抓为主，炒制时间为 9min～10min，失水率为 40% 左右。

3.2.7 烘干

3.2.7.1 烘干方式：采用竹制烘笼，并在烘笼外面摊上一层洁净纱布，将辉锅叶均匀摊放在烘笼上，摊后不需翻动。

3.2.7.2 烘顶温度 40℃～45℃。

3.2.7.3 烘至含水率 6% 以下，可下烘摊凉，去末后将成品茶装箱存放于洁净干燥处。

第四篇 越乡银针茶

1 定义

本标准采用下列定义。

1.1 净度：鲜叶中夹杂物含量多少的感官指标。

1.2 匀度：鲜叶芽叶组成一致程度的感官指标。

1.3 嫩度：鲜叶的老嫩程度，也即影响鲜叶质量的形态学特征的感官指标。

1.4 鲜度：鲜叶保持原有理化特征程度的感官指标，色泽嫩绿有光泽，气味清鲜即鲜度好。

1.5 摊青：鲜叶采摘后杀青前的摊放处理，轻度萎凋的过程。

1.6 杀青：利用高温破坏鲜叶中酶的活性，促进内含物转化和水分散失的工艺过程。

1.7 上烘：以散失水分，提高香气为主要目的的茶叶加工工艺过程。

1.8 足火：茶叶干燥的后期工艺过程，目的是进一步散失水分，发挥香气滋味。

2 鲜叶

2.1 鲜叶质量的基本要求：一芽、一芽一叶初展，芽叶完整，色泽嫩绿，新鲜、匀净。

2.2 鲜叶的分级与质量要求见表4。

表4 鲜叶的分级与质量要求

级 别	质 量 要 求
特 级	一芽，无开心、空心芽，无病、弱、紫芽。
一 级	一芽，一芽一叶初展，不带鱼叶、茶蒂、单片茶果、病虫斑点。

2.3 采摘时期

茶树蓬面每平方米达到10个~15个标准芽可采时为开采适期。

2.4 采摘方法

2.4.1 鲜叶应分批按标准采摘。

2.4.2 采用提手采摘。

2.5 鲜叶的盛装、运输、贮存

2.5.1 鲜叶采摘和运输，必须用清洁、透气性良好的篮、篓进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋等软包装材料。

2.5.2 运输工具必须清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。

2.5.3 鲜叶盛装、运输、贮存中，应轻放、轻翻、防压，以减少机械损伤。

2.5.4 鲜叶进场后应及时摊青，防止鲜叶发热变红。

3 银针茶加工

3.1 银针茶机制加工工艺流程:

鲜叶——摊放——杀青——上烘——摊凉回潮——足火。

3.2 工艺要点

3.2.1 摊青

3.2.1.1 摊青间应清洁卫生, 空气流通, 无异气味。

3.2.1.2 鲜叶应摊放在软匾或篾罩上, 厚度视天气和老嫩程度而定: 一般在 3cm 以下。

3.2.1.3 不同等级, 不同品种的鲜叶要分别摊放, 雨叶和上下午的鲜叶应分别摊放, 分别付制。

3.2.1.4 摊青时间, 6h~12h。摊青过程中要适当翻叶散热, 轻翻, 翻匀, 减少机械损伤。

3.2.2 杀青

3.2.2.1 采用往复式针扁茶两用炒制机杀青。

3.2.2.2 锅温: 150℃~180℃。

3.2.2.3 投叶量: 每槽投叶量 0.15kg 左右。

3.2.2.4 加棒加压: 鲜叶下锅杀青 3min~4min, 当叶质柔软, 手捏不粘时, 适当降低锅温, 将压棒 (0.2kg) 放入锅内滚压, 炒 0.5min~1min 后, 取出压棒。

3.2.2.5 杀青时间: 5min~6min。

3.2.3 上烘

采用烘笼烘焙, 烘笼外面摊上一层洁净纱布, 以优质木炭加热, 烘顶温度 80℃左右, 杀青叶薄摊均匀, 轻轻上烘, 要求快速、勤翻, 防止爆点和烟气。

3.2.4 摊凉回潮

3.2.4.1 上烘叶应及时摊凉, 尽快降温和散发水气。

3.2.4.2 上烘叶摊凉后, 适当并堆, 必要时覆盖棉布回潮。

3.2.4.3 摊凉回潮时间以 30min~60min 为宜。

3.2.5 足火

3.2.5.1 采用往复式针扁茶两用炒制机足火。

3.2.5.2 锅温：100℃～120℃。

3.2.5.3 投叶量：每槽 0.25kg，过多过少对外形和内质有不良影响。

3.2.5.4 炒至含水率 6.5%以下时，可停机出锅。
