

Алгоритмы производства  
прессованного иван – чая из листьев и  
цветов  
кипрея узколистного



Производственный стандарт  
Союза производителей иван - чая



# Красный (чёрный) прессованный Иван – чай из листьев кипрея узколистного



- ❧ Подготовка оборудования для прессовки
- ❧ Выбор сырья
- ❧ Порционное взвешивание
- ❧ Распаривание
- ❧ Прессование
- ❧ Постпрессование
- ❧ Сушка спрессованного иван – чая
- ❧ Упаковка и выдержка



# DF.Y/M/L.PD



- ❧ Перед началом прессования проверить наличие и исправность всего необходимого оборудования. Обязательно сделать уборку помещения для прессовки, промыть пресс и пресс формы. Если пресс формы деревянные, то промыть их водой без каких либо чистящих средств.
- ❧ Для прессовки красного (чёрного) ферментированного иван - чая годится сырьё любого срока сборки, пока лист чистый и не повреждённый. Для прессовки плиток не годится мясорубочное сырьё, так как оно будет застревать как каша между сердечником и стенками пресса. Лучше прессуется молодой лист ранней сборки. Так как он нежный и легко распаривается.
- ❧ Перед прессовкой каждая порция сухого иван - чая взвешивается на весах. Сырья нужно брать с запасом. Например, если вес готовой плитки предполагается 100 грамм, то сухого сырья, ввиду неизбежности потерь, нужно взять больше, например 108 граммов: часть прилипнет к емкости для распаривания, часть просыплется при загрузке в форму. Желательно, чтобы вес плитки немного превышал заявленный. Недостача может привести к конфликту с покупателями.
- ❧ Распаривание может производиться на разных устройствах и разное по длительности время (в зависимости от устройства). От нескольких минут до получаса. Главным признаком готовности сырья является его «проседание» в ёмкости для распаривания. Чем мягче станет сырьё, тем легче и лучше оно спрессуется. Нужно учитывать ещё одно обстоятельство: пропаривание выполняет важную функцию в процессе приготовления прессованного иван - чая – дезинфекцию. Тем более это важно, если такой иван - чай предназначен для длительного хранения. При распаривании не должно быть конденсата, иначе сырьё будет намокать и при прессовке будет вытекать сок из прессуемого сырья. Это негативно повлияет на сушку изделия. Если всё же произошло небольшое намокание сырья, то перед прессовкой всю порцию следует очень тщательно перемешать.

# DF.Y/M/L.PD



- Прессование иван - чая может быть выполнено как на профессиональном промышленном оборудовании, так и на самодельном прессе. Ни гантели, ни ножка дивана для этого не годятся. Если пресс самодельный, то это может быть любая надёжная рамка и, например, автомобильный домкрат, работающий в рамке на распор.

Домкрат лучше брать с давлением от 2 тонн. Либо это может быть винтовой пресс. Если прессуется плитка, то распаренное сырьё следует тщательно перемешать, а потом уже засыпать в пресс - форму. Если прессуется блин, то распаренное сырьё засыпается обычно в тканевый мешок, который снимают с распаривателя. Далее мешок сворачивают с узлом по центру и помещают под пресс. Под прессом изделие может находиться от 5 до 30 минут. Чем дольше тем лучше. Но «занимать» под это пресс не очень производительно. Поэтому существует постпрессовка.

- Пост прессовка необходима, чтобы иван - чай «привык» к своему состоянию и при сушке не «расправлялся». Пост прессовку делают разными способами. В Китае, где традиции изготовления прессованного чая уходят в глубь веков, для постпрессования часто используют бетонные грузы с ручками, под которые помещают спрессованный чай. Но такой способ хорош только для «блинов». Для «кирпичей» он не годится. Тем более если на них предусмотрено выдавливание каких либо символов. Либо тогда нужно изготовить множество форм, что очень затратно. Каждый сам решает как ему делать постпрессование. Постпрессование может проходить от 40 минут до 2 суток, в зависимости от выбранного способа и ожидаемого результата.



# DF.Y/M/L.PD



- ☞ Сушка спрессованного иван – чая очень важный и ответственный этап его изготовления. Сушка может производиться как в промышленно изготовленных шкафах, так и на самодельных сушильных устройствах. Например, на инфракрасной плёнке. Если сушка производится на ИК плёнке, то на неё нужно что либо постелить, то что не пачкает иван – чай и способствует хорошему воздухообмену. Например, это может быть коврик из тростника. Сушку нужно производить при небольшой температуре: 35-50 градусов. Для этого, сушильное устройство должно быть оборудовано терморегулятором. Сушка может производиться до 5 суток, в зависимости от веса и формы изделия. Желательно как можно чаще переворачивать изделие, особенно в начале сушки. Нужно помнить, что не просушенное изделие может изнутри заплесневеть. Поэтому, лучше пересушить его, чем недосушить.
- ☞ Упаковка готового спрессованного иван – чая может быть самая разная. Но она должна «дышать» . Герметичная непроницаемая для воздуха упаковка может привести к порче продукта



# Примечание



Зелёный прессованный иван - чай длительного созревания (GN.Y/M/L).PD) производится так же, но с некоторыми нюансами. А именно:

- ☞ Сырьё берётся обжаренное либо в казане либо на промышленных обжарочных машинах. Для такого чая не годится иван - чай который называют полуферментированным, так как он по фату не является зелёным.
- ☞ Раннее сырьё более нежное, даёт кислинку и легко прессуется. Позднее сырьё даёт более «плотный» вкус и «карамельный» аромат.
- ☞ Для пропаривания цветов нужно немного времени, так как они имеют мелкую фактуру. Листья зелёного ИЧ так же пропариваются значительно быстрее красного (чёрного).
- ☞ При сушке плитки зелёного иван - чая ведут себя более «дружелюбно», чем плитки красного ИЧ, так как проходят предварительную термическую обработку при обжарке в котле или обработке паром. Но всё равно сушка должна производиться при умеренной температуре.

