
ПРЕССОВАННЫЙ ЧАЙ

Производственный регламент Союза производителей Иван-чая

ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕССОВАННОГО ЧАЯ: DF.M/L.PD

- a. Сбор листьев – во время и после цветения.
- b. Транспортировка
- c. Завяливание
- d. Скручивание
- e. Ферментация
- f. Сушка
- g. Упаковка
- h. Выдержка – от 6 месяцев



- i. Сортировка и колировка чайного листа – процесс выбора наиболее подходящих для прессования чайных листьев по размеру, однородности цвета и запаху. Сортировка по размеру для придания однородности различных форм прессования.
- j. Распаривание – обработка паром (сухим или влажным) в зависимости от формы прессования – жесткой или мягкой.
- k. Прессование – формирование чайного материала под прессом по заданным объемным размерам: «таблетки», «пластины», «медальоны», «блины».
- l. Бережная сушка – щадящий и последовательный по температурному режиму процесс сушки готовой формы Иван-чая для исключения термических разрывов чайного материала во время сушки.
- m. Упаковка – завершающая стадия производства.