



Алгоритмы производства зеленого и чёрного чая
из листьев кипрея узколистного.

*Производственный стандарт
Союза производителей Иван-чая.*

Зелёный листовый чай из кипрея: GN.Y/M.LF

- ◆ Сбор листьев Y или (и) M
- ◆ Транспортировка
- ◆ Завяливание
- ◆ Обжарка (пропарка)
- ◆ Скручивание
- ◆ Сушка
- ◆ Упаковка



GN.Y/M.LF

- ◆ Сбор чая производится до цветения и в самом его начале. Лучшего качества чай получается из самых молодых, едва распустившихся листочков. Позже, лист грубеет. Чай получается менее товарным по виду (из-за утолщения черешка и жилок листьев), более грубого вкуса.
- ◆ Транспортировка осуществляется либо валом, либо в мешках. Важнейшим условием является недопущение саморазогревания сырья, вследствие чего он теряет ценность и не может использоваться для приготовления качественного чая. Для соблюдения этого условия не следует осуществлять сбор листьев в радиусе большем, чем 50 км от места переработки. Либо, необходимо обеспечить завяливание непосредственно у места сбора.
- ◆ Завяливание производится в тени, в хорошо проветриваемом помещении. Может использоваться как метод естественного завязывания на сквозняке (предпочтительный), так и метод принудительного завяливания либо в специальных машинах, либо в тоннелях с принудительной вентиляцией. Слой листа не должен превышать 5 см. В конце завяливания лист должен потерять не менее 30% и, желательно, не более 35% веса. Необходимо следить за равномерностью процесса, однородностью сырья. Каждый из вышеперечисленных пунктов может кардинально влиять на качество конечного продукта.
- ◆ Обжарка (пропарка) необходима для «фиксации» листа с целью недопущения процессов ферментации сока растения вследствие скручивания. Фиксация нейтрализует хлорофилл, придаёт листу благородный вкус благородный классического зелёного чая. Эта краткосрочная манипуляция является ключевой в производстве зелёного чая. Чай **не может** называться зелёным без фиксации.
- ◆ После обжарки (пропарки) сырьё подвергается скручиванию. Важно следить, чтобы в процессе машинного скручивания потери сока были минимальными (это зависит в том числе от качества завяливания), а лист был плотно скручен.
- ◆ Сушка листа должна осуществляться при температуре не менее 70 градусов (в конце сушки возможно понижение температуры) до показателя влажности 4-6%. Таким образом происходит и пастеризация чая, и обеспечивается сохранность большей части ценных веществ.
- ◆ Готовый чай после остывания упаковывают в мешки и коробки. Может употребляться без выдержки. Срок реализации, желательно, не более года. Зелёный чай проявляет лучшие качества в первые месяцы после изготовления.

Чёрный листовой чай из кипрея: ВК.У/М.ЛФ

- ◆ Сбор листьев У или (и) М
- ◆ Транспортировка
- ◆ Завяливание
- ◆ Скручивание
- ◆ Ферментация
- ◆ Сушка
- ◆ Упаковка в мешки / коробки
- ◆ Выдержка



ВК.У / М.ЛФ

- ♦ Сбор чая производится до цветения и в самом его начале. С середины цветения и после цветения кипрея **невозможно** получить чай высокого качества по убранству. Это связано с огрублением как листа, так и подсыхая, одревенения жилок. Завяливание не сможет придать листу должной эластичности. Лист неизбежно будет крошиться.
- ♦ Транспортировка осуществляется либо валом, либо в мешках. Сырьё для чёрного чая, по сравнению с сырьём для зелёного, гораздо более чувствительно к нарушениям условий транспортировки. Важнейшим условием является недопущение саморазогревания сырья, вследствие чего оно теряет ценность и не может использоваться для приготовления качественного чая.
- ♦ Правильное завяливание - важнейший этап в производстве чёрного чая. Лист должен быть эластичным и не крошиться. В целом процесс завяливания - как для зелёного.
- ♦ Скручивание разрушает клетки листа, обеспечивая максимальное взаимодействие кислорода с соком, запускает цепочку окислительно - восстановительных реакций (ферментацию), вследствие чего чай приобретает свойства и вкус ферментированного продукта.
- ♦ После скручивания чай подвергают ферментации в условиях высокой влажности (не менее 90%). Время варьируется от нескольких, до 5-10 часов и даже до суток.
- ♦ Сушка, аналогичная, по условиям и времени, с зеленым чаем.
- ♦ Выдержка необходима для улучшения органолептических свойств чая. В течение нескольких месяцев, при правильном хранении, вкус и аромат чая улучшаются благодаря тонким био-химическим процессам происходящим в уже готовом продукте. Срок хранения и реализации чёрного чая - до трёх лет с момента выработки.

Примечание

- ♦ В процессе переработки чая практически невозможно добиться красивого убранства при использовании листьев типа М /L. Для лучшего скручивания, при создании чёрного чая, применяют заморозку или добавление мёда. Однако, это должно регламентироваться специальной маркировкой, например: Н(Honey) и F (Freezing). Таким образом, маркировка листового чёрного чая поздних сборов может иметь следующие варианты:
- ♦ ВК.М/L.HLF, ВК.М.HLF, ВК.L.HLF
- ♦ ВК.М/L.FLF, ВК.М.FLF, ВК.L.FLF

