

凤凰单枞知识介绍 10：质量技术要求

一、品种

国家级茶树良种凤凰水仙品种中分离、选育出的品种、品系。

二立地条件

保护区范围内海拔 ≥ 100 米。丘陵地貌。土壤有机质 $\geq 2.0\%$ 。耕作层土壤 pH 值 4.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 苗木选择：无性繁殖法育苗。插穗为当轮生半木质化枝条。

2. 茶树种植：定植密度每公顷 ≤ 31500 株。

3. 施肥：采用沤熟有机质肥为主，配合适量的化肥，按每采收 100 千克干茶计算，有机质肥施用量 ≥ 500 千克，每年施纯氮 ≤ 15 千克。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采摘

1. 采摘时间：春茶采摘最迟不超过 6 月中旬；秋、冬茶采摘在 9 月中旬之后。

2. 采摘方法：三年以上树龄开采。

3. 鲜叶要求：对夹形成 3 至 5 天，采一梢 2 至 4 叶，芽叶完整，匀净。

五、加工工艺。初制、精制工艺共 12 道工序

1. 初制工艺流程：晒青→凉青→做青（浪菜）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥 6 道工序。

（1）晒青：晒青失水率控制在 10%至 15%之间。

（2）凉青：萎凋的鲜叶水分得以补充，叶细胞恢复生机，呈紧张状态。

（3）做青：做青是由碰青、摇青和静置 3 个过程往返交替数次进行，次数不低于 4 次。

（4）杀青：高温快速，杀熟、杀透、杀匀。

（5）揉捻：条索成形紧结，叶细胞破碎率 50%至 60%。

（6）干燥：烘焙二次以上，茶胚失水率 90%至 94%。

2. 精制工艺流程：归堆→拣剔筛末→拼堆（分级）→烘焙（提香）→摊凉→包装 6 个环节。

（1）归堆：同香型归堆，翻拌均匀。

（2）拣剔筛末：茶枝、末、黄片 \leq 1.8%。

（3）拼堆：按表 1 等级标准分级拼堆。

(4) 烘焙（提香）：烘焙两次以上，含水率 4%至 5%。

(5) 摊凉：退热至室温，密封封存。

(6) 包装：符合食品卫生标准。六、质量特色。1. 感官特色：具有天然花香、清雅；浓醇、回甘力强；汤色金黄至棕黄。