

第六章 白茶

§ 1 概述

❖ 历史

☞ 清朝

❖ 产销区

☞ 主产福建、台湾

☞ 主销港、澳等地区

❖ 分类

- ❧ 依茶树品种分为大白、水仙白、小白
- ❧ 依鲜叶嫩度不同制成的成茶花色可分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉。

❖ 品质特点

- ❧ 性清凉，退热降火，有治病功效

§ 2 白毫银针

❖ 品质特点

- ☞ 外形 肥壮，茶芽满披白毫，色泽银亮
- ☞ 内质 香气清鲜，毫味鲜浓，滋味鲜爽微甜，汤色晶亮，呈浅杏黄色。
- ☞ 福鼎银针 芽头肥嫩，茸毛疏松，呈银白色，滋味清鲜
- ☞ 政和银针 芽壮毫显，呈银灰色，滋味浓厚。

❖ 福鼎制法

萎凋
烘焙

政和制法

萎凋
干燥

毛茶加工



抖筛机

❖ 筛分

☞ 用6或7号筛，筛面为特级，筛底为一级

❖ 拣剔

☞ 摘去过长的芽蒂和一些不符规格的芽或杂物

❖ 复火

☞ 为减少水分和便于装箱，进行复火。

☞ 80-85℃、10-30min

❖ 装箱

☞ 趁热装箱，装箱时速度要快



阶梯拣梗机

§ 3 白牡丹制法 —— 品质特点及比较

❖ 品质特点

☞ 外形 芽叶连枝，毫心肥壮，呈抱心形，完整无损，青面白底

☞ 内质 毫香高长，滋味鲜醇清甜，汤色杏黄明亮，叶底浅灰，肥厚嫩匀，叶脉微红

大白、小白和水仙白的品质比较

大白 叶张肥壮，毫心肥大，色泽黛绿，香味鲜醇

小白 叶张小而嫩，毫心细秀，色泽灰绿，香气清鲜芬芳，汤色稍黄，滋味醇和爽口

水仙白 毫心长壮，叶张肥厚，叶色灰绿微带黄红，香高、味浓（多用其拼配其它白茶，以提高香气与滋味），汤色黄亮

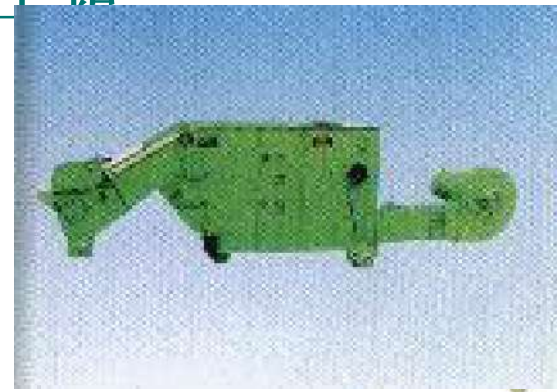
白牡丹制法——萎凋、干燥

❖ 萎凋

- ☞ 室内自然萎凋 50-60h
- ☞ 复式萎凋
- ☞ 加温萎凋

❖ 干燥

- ☞ 烘笼烘焙 70-80℃
- ☞ 烘干机烘焙
- ☞ 拣剔



链板式烘干机



烘焙笼

§ 4 白茶初制技术理论

❖ 萎凋

☞ 外形

☞ 内含成分的变化

❖ 干物质的变化

❖ 糖类变化

❖ 蛋白质和氨基酸

❖ 酶活性的变化

❖ 烘焙



萎凋