



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



NOMAD™

GN.Y/M.LF

- ♦ Сбор чая производится до цветения и в самом его начале. Лучшего качества чай получают из самых молодых, едва распустившихся листочков. К моменту начала цветения лист грубеет, а чай получается менее товарным по убранству (из-за утолщения черешка и жилки листьев) и несколько более брутальным на вкус.
- ♦ Транспортировка осуществляется либо валом, либо в мешках. Важнейшее условие: недопущение саморазогревания сырья, вследствие чего оно 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. Альтернативой может служить завяливание листа непосредственно у места сбора, но и это не гарантирует сохранение должного качества сырья.
- ♦ Завяливание производится в тени, в хорошо проветриваемом помещении. Используется как метод естественного завяливания на сквозняке (предпочтительный), так и метод принудительного завяливания 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% влаги, но не более 35% влаги. Необходимо внимательно следить за равномерностью процесса, однородностью сырья. Допускается исключение процесса завяливания, но ценой потери значительной части сока, однако такой чай будет более свежим на вкус.
- ♦ Обжарка (пропарка) необходима для «фиксации» листа с целью недопущения процессов ферментации сока растения. Фиксация нейтрализует хлорофилл, придаёт листу благородный вкус классического зелёного чая. Эта краткосрочная манипуляция является ключевой в производстве зелёного чая. Чай не может называться зелёным без фиксации: либо прожарки (китайский способ), либо пропарки (японский метод). Естественная ферментация, вследствие повреждения целостности листа, может достигать 5-15%, что является вполне допустимым.
- ♦ После обжарки (пропарки) сырьё подвергают скручиванию.
- ♦ Сушка листа должна осуществляться при температуре около 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 и придания ему товарного вида, упаковывают в мешки и коробки. Чай может употребляться сразу, без выдержки. Срок реализации, желательно, не более года. Зелёный чай проявляет лучшие вкусовые качества в первые месяцы после изготовления.

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

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



NOMAD™

ВК.У / М.ЛФ

- ♦ Сбор чая производится до цветения растения и в самом его начале. Из листьев цветущего кипрея практически **невозможно** получить чёрный чай эталонного качества по убранству. Это связано с огрублением листа и одревенением жилок. Такому сырью, из-за его разнородности, даже правильное завяливание не сможет придать должной эластичности. Лист **неизбежно** будет крошиться и ломаться.
- ♦ Транспортировка сырья осуществляется либо валом, либо в мешках. Сырьё для чёрного чая, по сравнению с сырьём для зелёного, гораздо более чувствительно к нарушению условий транспортировки. Важнейшим является **недопущение** саморазогревания листьев, вследствие чего они теряют ценность и не могут использоваться для изготовления качественного напитка.
- ♦ Правильное завяливание - **важнейший** этап в производстве чёрного чая. Лист должен быть эластичным и не крошиться. В целом, процесс завяливания такой же, как для зелёного.
- ♦ Скручивание разрушает клетки листа, обеспечивая максимальное взаимодействие кислорода с выступающим на поверхность соком. Этот приём запускает цепочку сложных окислительно - восстановительных реакций (ферментацию), вследствие чего чай приобретает свойства и вкус ферментированного продукта, а по окончании высушивания листья приобретают тёмную окраску. В идеале - равномерно тёмную, почти чёрную.
- ♦ После скручивания листья выдерживают в условиях высокой влажности (не менее 90%), от нескольких часов, до суток. Это необходимо для осуществления процесса ферментации листа. Сырьё помещают либо в короба, слоем не более 5 см, либо в специальные устройства, которые поддерживают установленный микроклимат. Недодержка и передержка сырья существенно влияют на вкус готового напитка. Этот этап, наравне с завяливанием, является **ключевым** с точки зрения формирования внешнего вида и вкуса чёрного чая. Недодержанный чай будет скорее всего травянистым, а передержанный - кислым и мутным, вследствие начавшегося молочнокислого, уксуснокислого брожения и/или процессов гниения.
- ♦ Сушка осуществляется так же, как и для зелёного чая. Для получения более качественного продукта, сушка проводится в два этапа: первичная сушка и досушивание после остывания. После сушки, остывания чая и придания ему товарного вида, готовый продукт пакует в герметичные мешки и короба. Заключительный этап: выдержка готового чая.
- ♦ Выдержка необходима для улучшения органолептических свойств продукта. Благодаря тонким биохимическим процессам, в течение нескольких месяцев вкус и аромат чая существенно улучшаются. Важно, чтобы чай выдерживался без доступа воздуха, но абсолютной герметичности не требуется. Срок хранения и реализации такого чёрного чая - не менее трёх лет.