

安徽农业大学
戴前颖 博士 教授 硕导
一级评茶师 考评员

红茶审评 ——概述

PRESENTED BY QianyingDai

安徽农业大学茶与食

茶業系 3





CONTENTS

Part 01 认识红茶

Part 02 红茶的品质特征

Part 03 红茶常见品质术语

Part 04 红茶常见品质弊病



/01

认识红茶

- 定义及产地
- 原料及加工

/01 定义



- **红茶 (black tea)** , 根据国家现行标准 **GB/T 30766-2014** 以特定茶树品种的鲜叶为原料 , 经萎凋、揉捻 (切) 、发酵干燥等独特工艺制成的产品。
- 红茶属于全发酵茶。



中国红茶地区分布图



注：南海诸岛资料暂缺

➤ 福建 武夷

- 正山小种
- 外山小种
- 闽红、红碎茶

➤ 安徽 黄山

- 祁门红茶

➤ 广东 英德

- 英德红茶

➤ 江西 修水

- 宁红、红碎茶

➤ 云南

- 滇红、红碎茶

➤ 四川

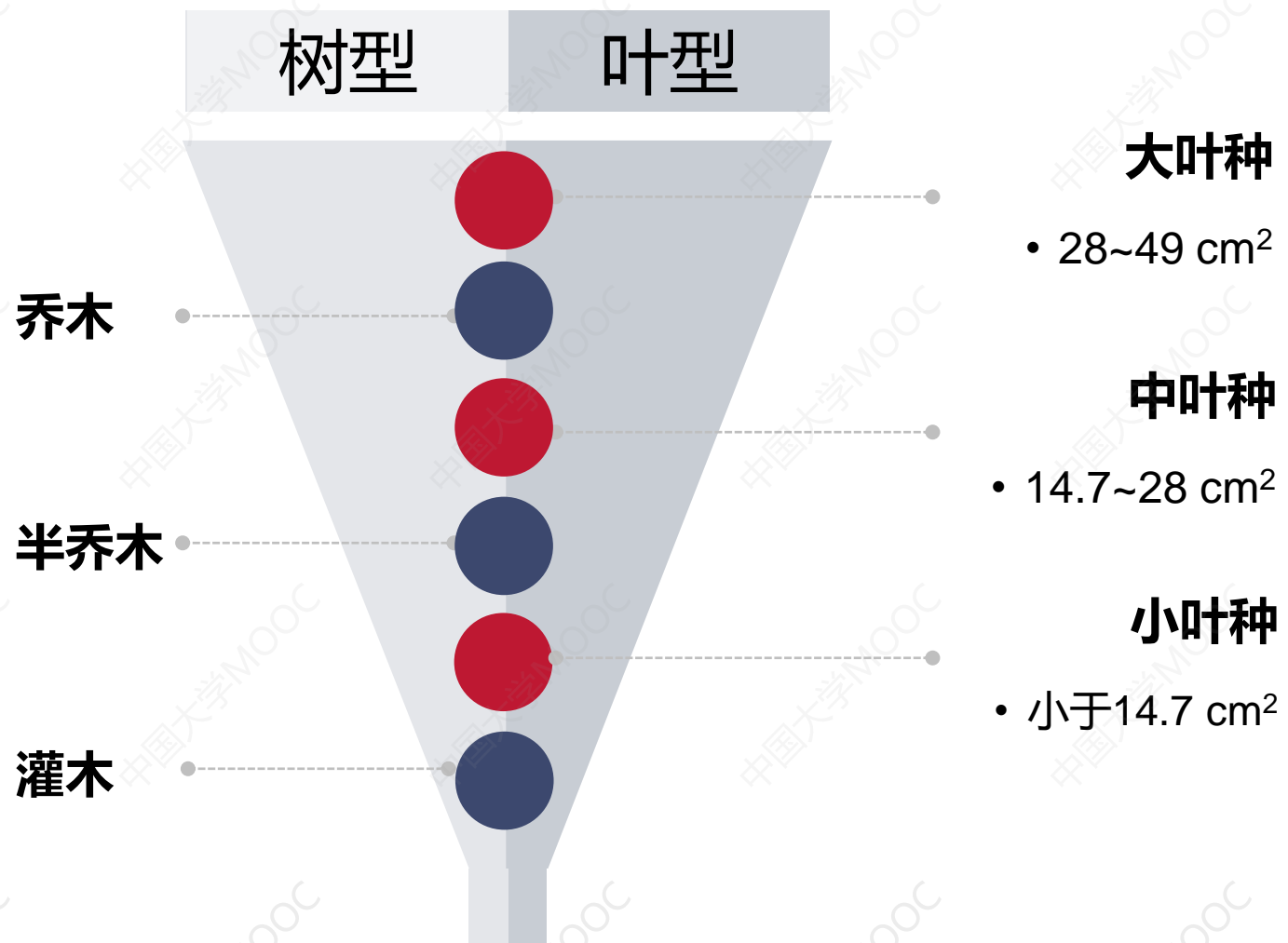
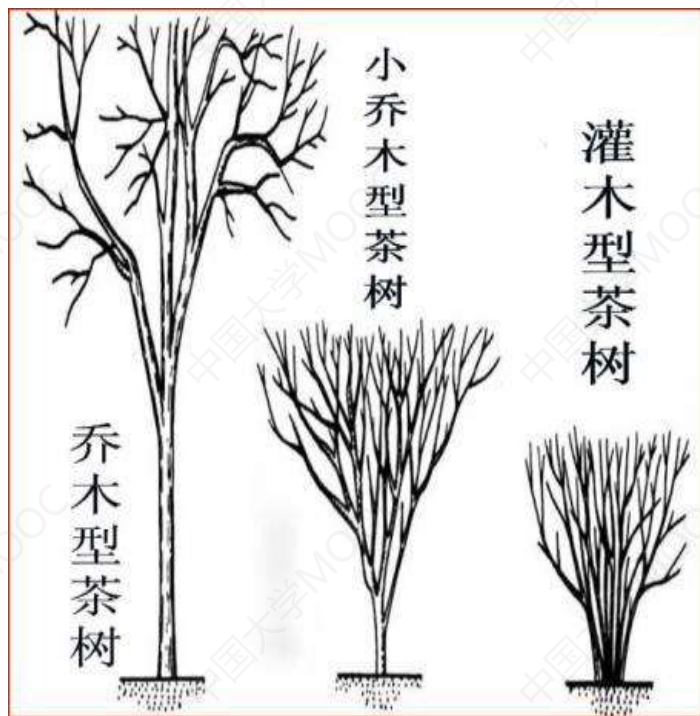
- 川红、红碎茶

➤ 湖北

- 宜红

➤ 海南

- 红碎茶



萎凋



鲜叶水分散失，叶片逐渐萎缩变软，颜色由鲜绿转为暗绿，内质香气随之变化。

揉捻（切）



借助于机械力的作用，对萎凋叶进行搓揉、挤压、剪切，目的是使茶汁溢出，叶片易于成形。

发酵



揉捻叶进入发酵间，在一定温度与湿度下，叶片逐渐红变，内含成分逐渐发生变化。

干燥



发酵叶在一定温度下进行干燥，使茶叶达到足干，进一步促进红茶特有的色、香、味形成。

精制



红毛茶再次加工，整理外形，调和内质的过程。



/02

红茶的品质特征



- 外形：乌黑油润
- 汤色：红艳明亮
- 香气：高锐持久
- 滋味：甜醇鲜爽
- 叶底：红、匀、亮



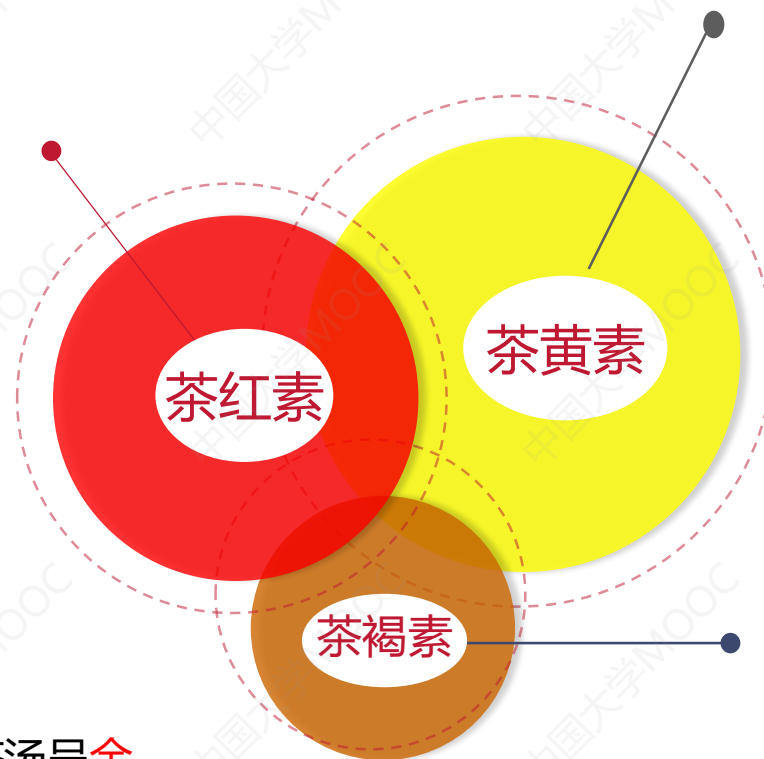
“冷后浑”

- 红茶茶汤实质上是茶红素、茶黄素类物质与咖啡碱、蛋白质等形成有机大分子络合物，在重力场作用下，聚集下降、析出并沉淀所致。
- 加热后，分子运动加快，有机络合物结构解散，形成小分子，颗粒变小，从而促使“冷后浑”消失。
- “冷后浑”具有可逆反应的特点，是以茶红素、茶黄素类物质与咖啡碱、蛋白质等为物质基础的，是有效内含物丰富的体现。

茶红素

- 色泽**棕红**
- 红茶汤色“**红**”的主要成分
- 汤味浓度和强度的重要物质，但其刺激性不如茶黄素，**收敛性较强，滋味甜醇。**

- 茶红素与茶黄素之比过小时，茶汤呈**金黄色，很亮，但其“红”得不足。**
- 若是茶红素与茶黄素之比过大时，茶汤呈现“**红**”**得过余，而亮度不够的色泽。**



茶黄素

- 对红茶的色、香、味及品质起着决定性作用
- 红茶汤色“**亮**”的主要成分
- 是“**金圈**”的最重要物质
- 茶黄素具有**辛辣和鲜爽度、强烈收敛性**
- 对红茶滋味有极为重要的作用，影响着红茶茶汤的**浓度、强度和鲜爽度**

茶褐素

- 色泽**暗褐**
- 滋味平淡
- 稍甜
- 茶汤味平、汤色暗的主要原因



/03

红茶常见品质术语

外形

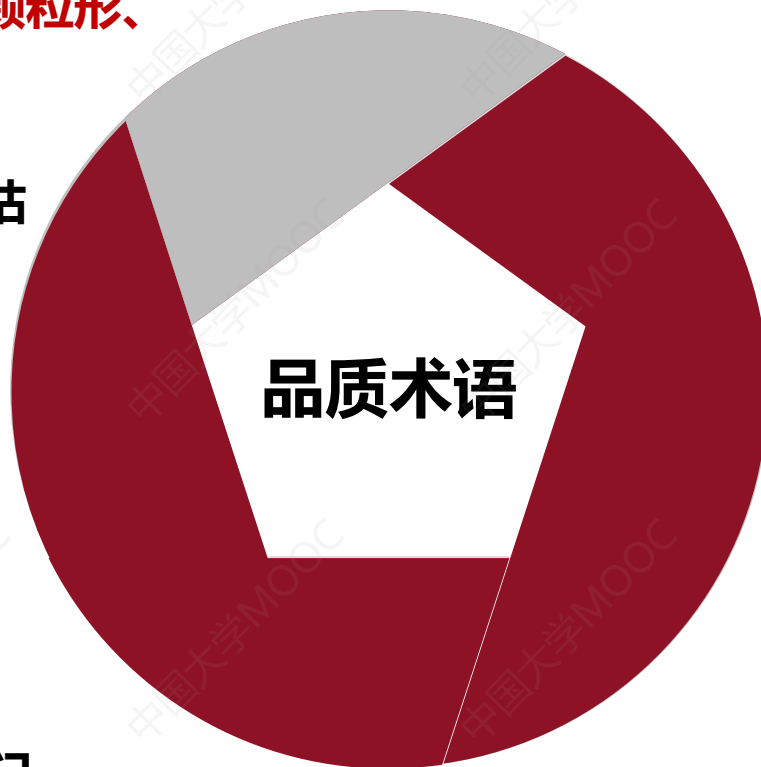
- 形态：**条形、卷曲形、针形、颗粒形、金毫、毛衣、筋皮、褶皱片**
- 色泽：乌润、油润、枯红、灰枯

汤色

- 红艳、红亮、红明、浅红、姜黄、粉红、灰白

香气

- 麦芽香、花香、桂圆干香、祁门香、鲜甜、高锐、甜纯



叶底

- 红匀、紫铜色、古铜色、花青、乌暗、红暗

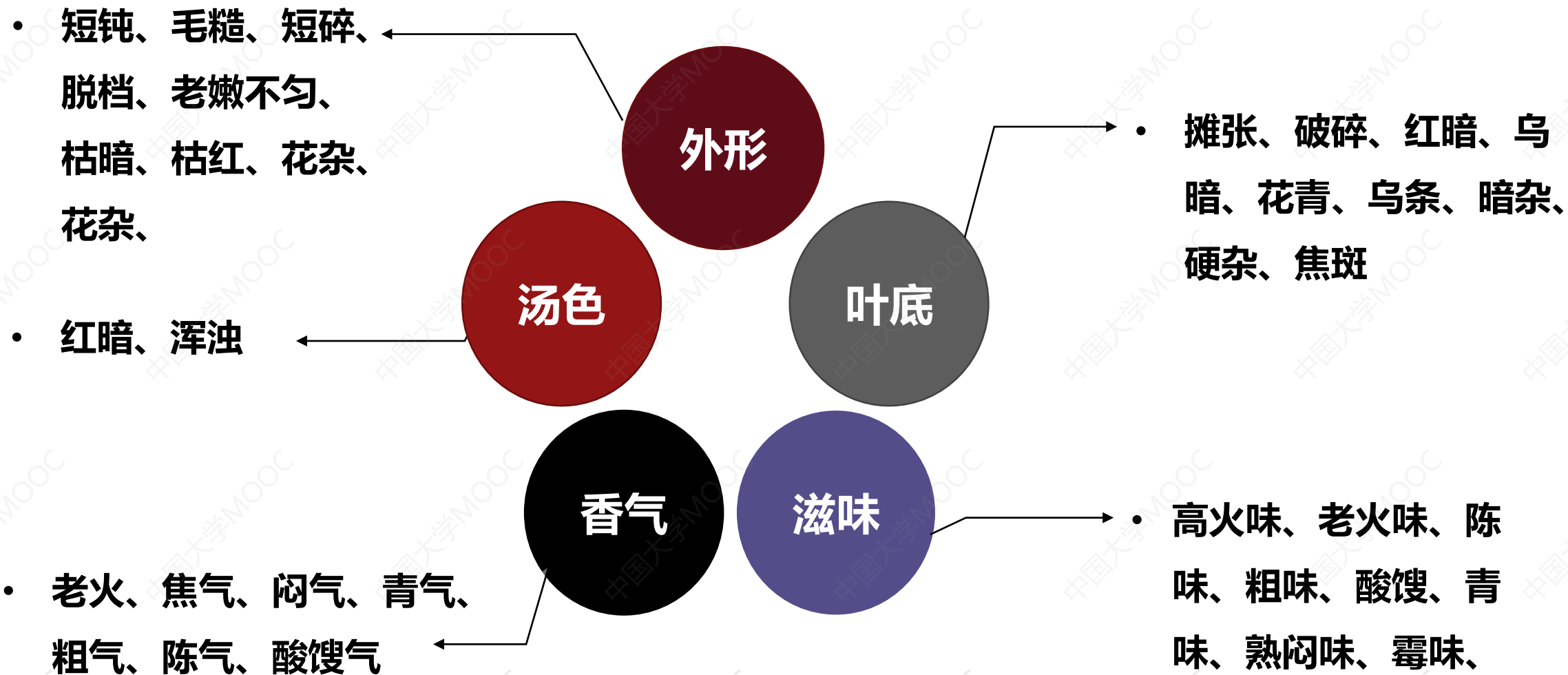
滋味

- 甜醇、浓醇、浓强、浓甜、浓涩、浓厚、醇和、平和**



/04

红茶常见品质弊病



**Thank you
for watching**

PRESENTED BY QianyingDai

安徽农业大学茶与食

茶業系 3

