



# Производство чая

Приятного чтения

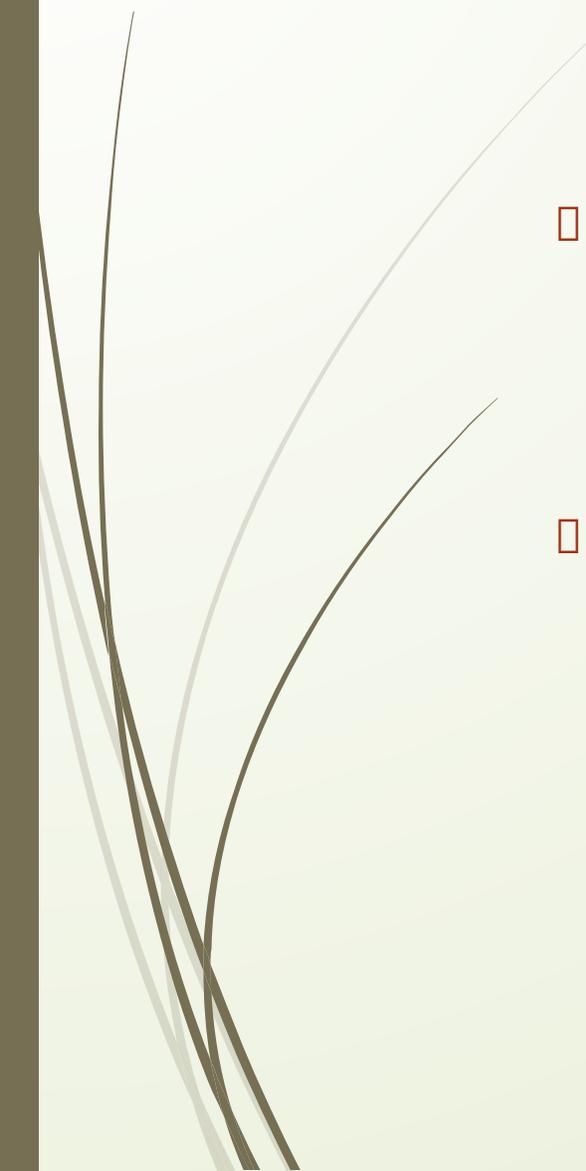


# Сбор чая

- Для сбора элитных сортов чая подходит только зеленый чайный побег, на конце которого не более 3 листьев и почка, которая может быть или только завязавшейся или полураспустившейся. Чайные почки называются **типсами**, а чай с добавлением типсов относится к категории элитных. Сам же побег носит название "**флешь**". Единственный способ получить высококачественный чай – это процесс ручной сборки. Людям, занимающимся ручной сборкой, запрещено перед работой употреблять в пищу чеснок, лук и пряности - чтобы оставшийся на руках запах не испортил аромат побегов. Существует так же машинная сборка чая, но побеги собранные таким образом идут преимущественно на дешевые сорта чая, так как, во-первых, машинная сборка неудобна в высокогорных районах, а во-вторых, чайное сырье получается низкокачественным. Чай традиционно изготавливается со строгим соблюдением всех технологий, поскольку малейшие нарушения могут привести к порче собранного с таким трудом листа.



# Завяливание



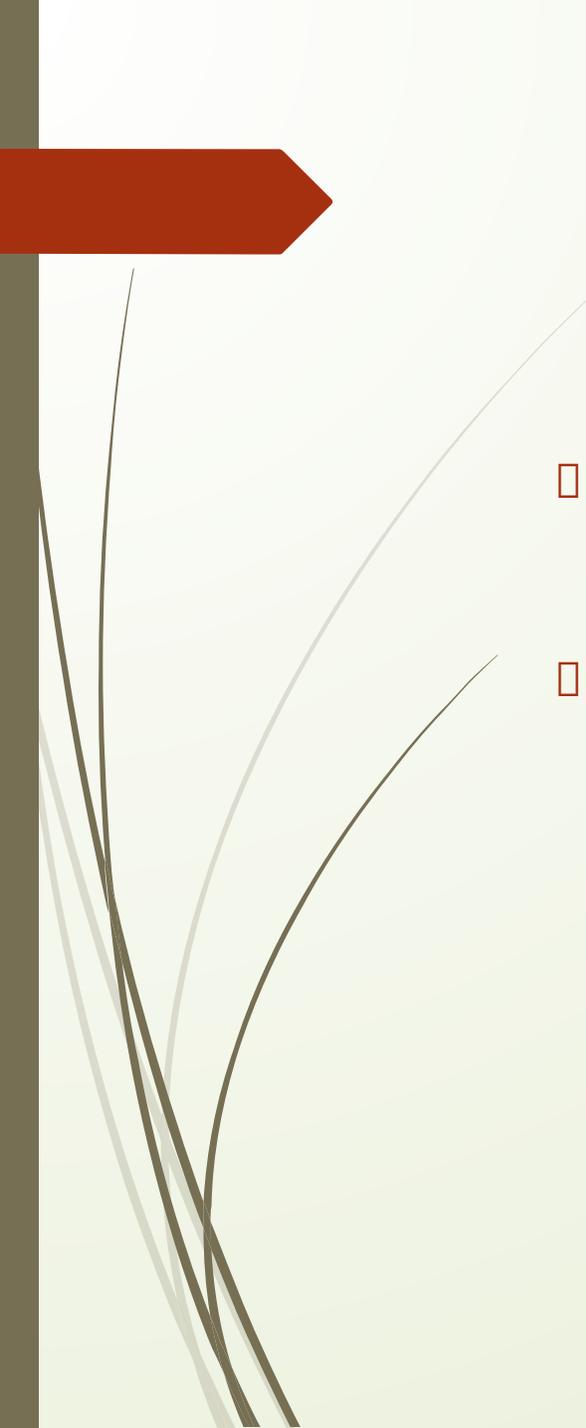
- Основной целью завяливания является обезвоживание чайного листа. Подвяливают чай обычно в тени, в хорошо проветриваемых помещениях или под навесами. Зеленые листья чая помещают в специальные барабаны, окруженные проволочной решеткой, через которую продувают горячий воздух.
- Увядая, листья теряют около 30-40% влаги, становятся мягкими и поддаются скручиванию. При машинном способе завяливания сам процесс занимает от 3 до 8 часов, а, скажем, в Индии или Шри-Ланке, от 18 до 22 часов, поскольку проводится естественным способом.



# Скручивание

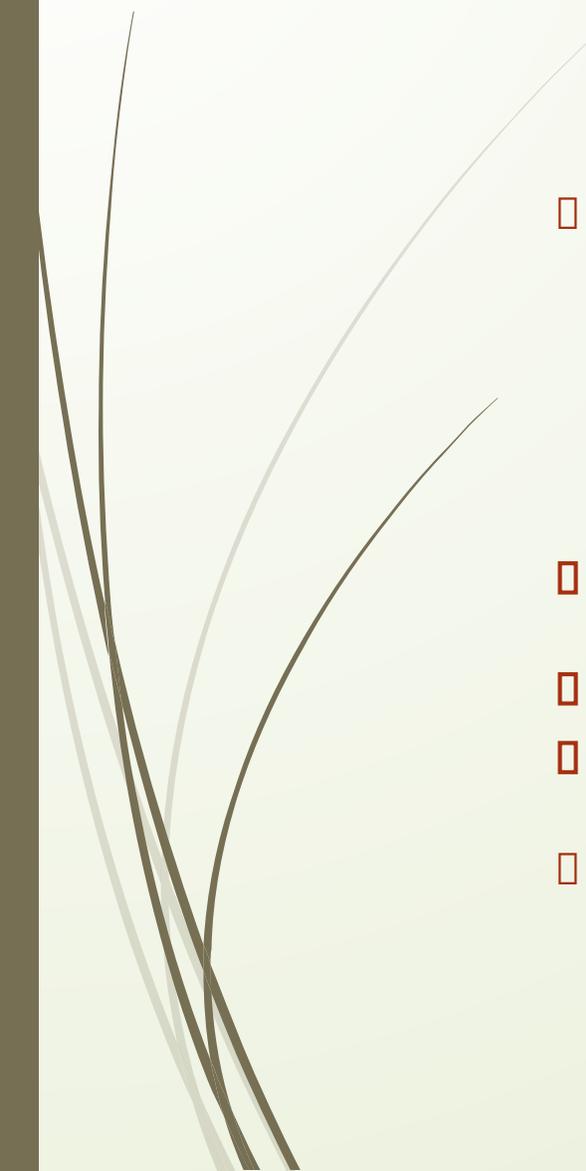


- Основной задачей скручивания является выжимка чайного сока. Помимо этого при скручивании происходит перемешивание чайных полифенолов с чайными ферментами, что является обязательным условием для нормальной ферментации. Скручивание осуществляется как ручным, так и машинным способом. Естественно, что чаи, скрученные вручную, ценятся гораздо больше. Скрутка бывает следующих видов: **Слабоскрученный лист** - это чай, скрученный таким образом, при котором чаинки почти не поменяли форму, обычно со стороны смотрится как куча травинок. К таким чаям относится, например, "Лун Цзин".
- **Сильноскрученный по поперечной оси лист** чаще всего носит название Gunpowder. Такой чай имеет форму плотных шариков, за что в Китае получил название "жемчужный чай".
- **Сильноскрученный по продольной оси лист** отличается чаинками, имеющими форму сильно закрученных спиралек и "палочек".

- 
- Вообще форма скручивания, особенно вручную, а к элитным сортам применяется как правило именно она, очень разнообразна: спиральки, кольца, гнезда, лезвия и т.д.
  - Отдельно стоит отметить раскрывающиеся чаи, которые скручиваются и перевязываются хлопковой нитью по особой технологии. Внутри такой скрутки помещают цветок или цветочную гирлянду, которые очень красиво распускаются при заваривании. Подобный чай можно заваривать от 3 до 7 раз, и с каждым разом его вкус будет меняться, становясь все глубже, но при этом он не начнет горчить. Эти чаи относятся к категории элитных, высшего сорта.



# Ферментация



- После того, как лист потерял часть влаги в процессе завяливания, имеющиеся в нем компоненты вступают в реакцию с воздухом и начинают окисляться. Ферментация проводится во влажных, темных помещениях. Процесс ферментации один из самых сложных в изготовлении качественного чая, так как требует в идеале соотношения температуры около 15 градусов по Цельсию и влажности 90%, добиться чего весьма проблематично в местах произрастания чая. После ферментации чаи подразделяют на:  
**Неферментированный чай**— это белый и зеленый;
- **Полуферментированный**— это желтые, красные (оолонги), и синие (фиолетовые) чаи (сильноферментированные улуны.);
- **Ферментированный чай**— это черный;
- **Другие**— это ароматизированные чаи, фруктовые, травяные, цветочные, этнические и прочее...

□



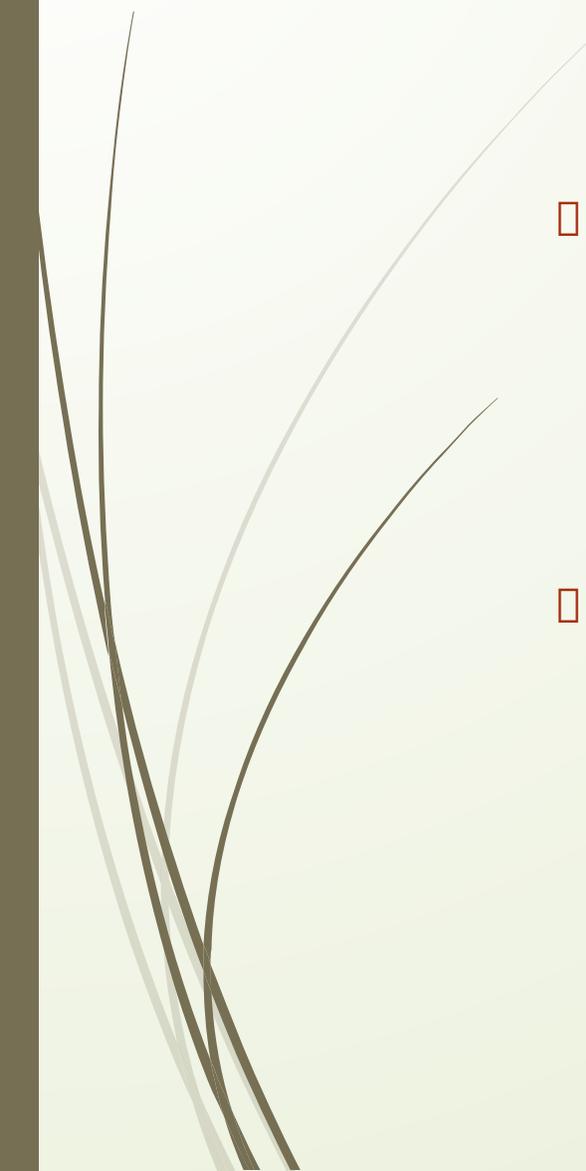
# Сушка



- Единственный способ остановить ферментацию – это сушка. Процесс сушки весьма ответственный. Если лист пересушить – он обуглится и приобретет жженный вкус, а если недосушить – то испортится прямо в пачке. Идеальным результатом является лист, в котором осталось не более 2-5 % влаги.
- Процесс сушки продолжается около получаса. В результате, лист приобретает темный цвет, а окисленный и сконцентрированный катехин как бы обволакивает, покрывает тонкой пленкой все чайники.
- Во время заваривания происходит повторное выделение соков, а мы получаем освежающий, бодрящий напиток цвета янтаря.
-



# Сортировка



- Первичная сортировка чайного листа проходит непосредственно после этапа сбора. Отбираются целые листья хорошего качества. Вторичная сортировка происходит после сушки для получения чая однородного свойства. Первым этапом является просеивание: то есть разделение крупных и мелких листьев. Далее отсеивают черенки и другие ненужные частички. Затем его продувают, что бы избавиться от чайной пыли и получить наивысшее качество продукта.
- Для сортировки чая используют как ручной труд (при производстве высококачественных чаев), так и огромное множество разнообразных механизмов - от простых сит до сложнейших электронных цветосепараторов. После сортировки сырье поступает ти-тестерам, которые составляют различные смеси и купажи, которые затем упаковывают и маркируют.



# Упаковка

- Поскольку чай крайне гигроскопичен (может впитать до 13% влаги) и очень активно впитывает окружающие запахи - процесс упаковки стараются производить максимально быстро. Готовый чай тут же пакуют в фирменные коробки, оббитые снаружи оцинкованной жостью. Внутри для сохранения аромата чая ящики выложены алюминиевой фольгой и бумагой. Дополнительно такие ящики укладываются в короба из лиственных пород дерева, а при транспортировке морем закрывают джутовым покрытием.