Pour le matériel de thé recommandé sur cette page, la teneur en eau de la feuille de thé fraîche est de 75 % et celle du thé sec est de 5 %.

Selon nos données sur la production de thé locale, 4 kg de feuilles de thé humides produisent 1 kg de thé sec.

	Contenu de l'humidité (%)	Poids total (kg)
D'origine	75	10
Après le flétrissement	70	8.5
Après la fixation	60	6,5
Après avoir roulé	60	6,5
Après séchage	5	2.6

Les données ci-dessus proviennent de nos données sur la production de thé locale, et il peut y avoir des écarts dans la production de thé dans différentes régions.

1. Flétrissement

Parce que les feuilles de thé fraîchement cueillies ont plus d'humidité et l'odeur d'herbe est plus lourde, elles doivent être placées dans une pièce fraîche et ventilée pour se faner. Après flétrissement, la teneur en eau des feuilles de thé est réduite, les feuilles deviennent molles et l'odeur d'herbe disparaît. et l'arôme des feuilles de thé est révélé, ce qui est propice au traitement ultérieur, tel que la fixation, la torsion, la fermentation, etc. La couleur, le goût et la qualité du thé vert sont meilleurs que le thé sans se flétrir.

Nous recommandons d'utiliser 5 plateaux en bambou du support de flétrissement du thé DL-TQJ-20, capacité 2,5 kg par plateau, pour 10 kg de feuilles de thé, il faut 5 pcs, temps de travail d'environ 1 à 2 heures.

Avec 20pcs Palettes De Bambou Thé Naturel Wither Rack DL-TQJ-20

Données de travail recommandées	
Temp	Température ambiante
Temps	1-2 heures
Capacité	2,5 kg par barquette

La teneur en humidité après l'étape de flétrissement chutera à 70%, le poids total de la feuille de thé d'environ 8,5 kg.

2. Fixation

L'étape de fixation est principalement utilisée pour la production de divers thés non fermentés ou semi-fermentés. L'activité de l'enzyme dans les feuilles fraîches est réduite par une température élevée, les polyphénols du thé dans les feuilles fraîches sont arrêtés pour la fermentation oxydative, et l'odeur de l'herbe est supprimée, l'arôme des feuilles de thé est excité et l'humidité dans les feuilles fraîches sont évaporées. Les feuilles fraîches deviennent plus molles, ce qui favorise le processus de roulage ultérieur, et les feuilles de thé ne sont pas facilement endommagées.

Nous recommandons d'utiliser 1 ensemble de pots de fixation de thé à rôtir à la main DL-6CSTCG-60B, capacité 1,5 kg par lot, pour 8,5 kg de feuilles de thé nécessitent 1 ensemble, temps de travail d'environ 1 heure.

Rôtissoire à main de type chauffage électrique avec table en acier inoxydable DL-6CSTCG-60B

Données de travail recommandées	
Température	250 - 320
Temps	5-7 minutes
Type de travail	Manuel
Capacité	1,5 kg par lot

La teneur en humidité après l'étape de flétrissement chutera à 60%, le poids total de la feuille de thé d'environ 6,5 kg.

3. Rouler

Différentes feuilles de thé ont des temps de roulage différents et des fonctions différentes, pour le thé vert : Le thé vert est le thé non fermenté. Après la fixation, la fermentation oxydative a été arrêtée à l'intérieur des feuilles de thé, la raison la plus importante pour le roulage du thé vert est donc la mise en forme.

Nous vous recommandons d'utiliser 1 jeu de machine à rouler le thé DL-6CRT-25, d'une capacité de 3,0 kg par lot, pour une feuille de thé de 6,5 kg, il faut 1 jeu, le temps de travail est d'environ 1 heure.

La machine à pétrir le thé la moins chère du baril de 25 cm DL-6CRT-25

Données de travail recommandées	
Vitesse de rotation	42 tr/min
Temps	Environ 10 minutes
Capacité	3 kg par lot

La teneur en humidité après l'étape de laminage ne changera pas, la teneur en humidité reste toujours de 60%, poids total de la feuille de thé d'environ 6,5 kg.

4. Séchage

Le séchage du thé vert consiste généralement à évaporer l'humidité dans les feuilles de thé afin que les feuilles de thé soient resserrées et façonnées, plus compactes, et que la saveur d'herbe verte soit exsudée pour rehausser l'arôme du thé vert.

Nous recommandons d'utiliser 1 jeu de tambour de séchage de thé DL-6CHBL-70, capacité 7,5 kg par lot, pour 6,5 kg de feuilles de thé nécessitent 1 jeu, temps de travail d'environ 1 heure.

Séchoir à thé manuel à tambour en bambou DL-6CHBL-70

Données de travail recommandées	
Température	85 - 95
Vitesse de rotation	0 tr/min
Temps	40-60 minutes
Capacité	7,5 kg / lot

La teneur en humidité après l'étape de séchage baissera de moins de 5%, le poids total de la feuille de thé d'environ 2,6 kg.

5. Tri

Dans le processus de fabrication du thé, en raison de la taille, de la forme et de l'âge différents du thé collecté, la qualité du thé produit est également différente. Et le thé peut être cassé pendant le processus de production, nous devons classer différentes qualités et différentes tailles. Les thés sont sélectionnés et différentes qualités de thé sont vendues à des prix différents, maximisant ainsi le profit de la production de thé.

Habituellement, pour le traitement de 10 kg de feuilles fraîches, les feuilles ont été cueillies à la main, il n'y a pas trop de tige et d'impuretés dans le thé, si vous devez utiliser une machine à tamiser le thé dépend de vos besoins spécifiques. Dans la plupart des cas, la machine de criblage n'est pas nécessaire.

Petit type machine DL-6CFX-435QB de tamis de trieur de vanneuse de thé

6. Emballage

Pour différentes régions et clients, nous ne pouvons pas connaître les besoins différents de chacun en matière d'emballage. Pour différents emballages, vous pouvez visiter les liens suivants pour choisir votre emballage préféré.

Obtenir un devis

Voici le modèle récapitulatif et la quantité requise d'équipement recommandé sur cette page :

Nom	Modèle	Quantité
Support à thé	DL-TQJ-20	2
Machine de fixation de thé	DL-6CSTCG-60B	1
Machine à rouler le thé	DL-6CRT-25	1
Machine de séchage de thé	DL-6CHBL-70	1
Machine de tri de thé	DL-6CFX-435QB	1

Contactez-nous des manières suivantes pour obtenir le devis des équipements recommandés sur cette page.

WhatsApp

Cliquez sur l'icône pour obtenir directement le devis ↑ ↑

Can ↓ Vous pouvez également laisser vos coordonnées en bas.
Nous vous contactons généralement en 10 minutes environ ↓ ↓