

SCHÉMA VÝROBY FERMENTOVANÝCH ČAJŮ

OO LONG

(polofermentovaný čaj)

- ↓ Sklizeň (tzv. fleš)
- ↓ Třídění a čištění
- ↓ Zavadnutí (na přímém slunci)
- ↓ Svinování (rollery)
- ↓ Fermentace (částečná, 1,5 - 2 hodiny)
- ↓ Sušení a protřepávání (horký vzduch o teplotě 90 °C; obsah vody max. 3 %)
- ↓ Třídění a balení (síťové třídičky)
- ↓ Transport



ČERNÝ ČAJ

- ↓ Sklizeň (tzv. fleš)
- ↓ Třídění a čištění
- ↓ Zavadnutí (žlaby; 4 - 20 hodin, teplota: 20 - 35 °C)
- ↓ Svinování (rollery)
- ↓ Fermentace (40 - 360 minut, teplota 18 - 24 °C)
- ↓ Sušení (horký vzduch o teplotě 90 °C; obsah vody max. 3 %)
- ↓ Třídění a balení (síťové třídičky)
- ↓ Transport

