

SCHÉMA VÝROBY NEFERMENTOVANÝCH ČAJŮ

BÍLÝ ČAJ

- ↓ Sklizeň (tzv. tips)
- ↓ Zavadnutí
- ↓ Sušení (horký vzduch o teplotě 95 °C)
- ↓ Třídění a balení (síťové třídičky)
- ↓ Transport



ZELENÝ ČAJ

- ↓ Sklizeň (tzv. fleš)
- ↓ Zavadnutí
- ↓ Tepelné ošetření (spaření lístků o teplotě 85 - 95 °C nebo horký vzduch o teplotě 95 °C)
- ↓ Svinování (rollery)
- ↓ Dosušení (obsah vody max. 3 %)
- ↓ Třídění a balení (síťové třídičky)
- ↓ Transport

