



VERWELKEN

hierbij laat men het % vocht verminderen
soms in de niet te sterke zonneschijn
of onder schaduwmaten



ROLLEN EN KNEUZEN

ongeveer 30 minuten
hierdoor breken de cellen in het blad , komen de
smaakstoffen vrij en start de oxidatie
geeft de thee zijn specifieke vorm



OXYDATIE

Vorming vn complexe smaken
ontwikkeling van théaflavine en théarubigine
het geeft ook elke thee zijn eigenheid
hoge vochtigheid bij temperatuur tussen 20 en 30°
Verdonkering van de thee



DROGEN

hierdoor stopt de oxidatie
en maakt men de thee klaar voor bewaring

