



VERWELKEN

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



KNEUZEN EN BROUWEN

hierdoor breken de cellen in het blad en komen de
hierbij komen de smaakstoffen vrij
en start de oxidatie



OXIDATIE

hierdoor worden complexe smaken gevormd in de thee
het geeft ook elke thee zijn eigenheid
voor oolong ligt de oxidatie graad tussen 30 en 70%



FIXEREN

men gaat de thee verwarmen met stoom of wok
hierdoor stopt de oxidatie



ROLLEN

hierdoor krijgt de thee zijn specifieke vorm

-



DROGEN

De oolong gaat eerste oxyderen aan de randen
hierdoor kan u een oolong herkennen
het thee blad na infuus zal een rode
verkleuring aan de randen vertonen

