

# Siyah ay Üretim Yöntemleri

## CTC

Soldurma işleminden sonra yaprağın parçalanmasını, öz suyunun çıkarılmasını ve kıvrılmasını sağlayan bir özel tip merdanenin kullanıldığı makine ile üretilen ay. Tea-bag aylarda daha hızlı bir dem rengi verdikleri için tercih edilirler ancak içimleri serttir.

CTC makinelerine verilecek çaylar mümkün olduğu kadar taze ve küçük yapraklar olmalıdır. Bıçakların çok keskin ve hızlı olması üretimde uzun süreli kesikliklere neden olunmaması için makineye herhangi bir yabancı maddenin gitmesini önleyici tedbirler alınmasını gerektirmektedir. Rotervan'dan önce yaprak ayırıcı kullanılması gerek rotervanların daha rantabil çalışmasına gerekse CTC'den beklenen kuruay görünüşüne olumlu yönde etki yapacaktır.

CTC üretimde solma oranının düşük olması gerekmektedir. Solma sonunda su oranı [%70](#) olmalıdır.

İnce ay oranının yüksek olması isteniyorsa üçlü CTC yoksa ikili CTC tercih edilmelidir.

CTC terimi: parçalama (crushing), özsuyn çıkarılması (tearing) ve kıvrırma (curling) terimlerinin baş harflerini belirtir.

CTC yöntemiyle islenen aylar, Ortodoks yöntemiyle islenenlere göre daha düşük aroma yoğunluğuna sahiptir Bunun nedeni, CTC makinelerinde yapılan üretimde oksidasyon hızı Ortodoks yöntemine göre daha hızlıdır. Hızlı oksidasyon nedeniyle, müddet 1 saat daha kısa tutulmakta olup; 1 3/4 - 2 1/2 saatdir.

CTC ile işlenmiş çaylar top top bir görünüşe sahiptirler. Ortodoks aylara nazaran daha az nevide sınıflandırılırlar. Bu sınıflandırırma; BOP (Broken Orange Pekoe), PF Pekoe Fanning ve PD (Pekoe Dust) şeklindedir.

Sert içimli olup daha hızlı dem verirler.



- Ayrıca Bakınız
- [CTC Çay İmalatı \(Çetin Mahmutoğlu\) için ayrıca bkz.](#)
- [CTC Çay İmalatı \(Tarladan Bardağa\) - Video](#)

## **LTP (LÇi)**

Üretim işlemi sırasında Lawrie Çay İşleme makinesinin kullanılması ile elde edilen çay.

Bu makine soldurulmuş yaprağı paslanmaz çelik dövücülerle yüzeyini soyarak işler.

CTC ile üretilen çaylara benzer olarak yalnızca birkaç sınıf ürün üretilir.

## **ORTODOKS**

Soldurulup ardından girintileri çıkıntıları veya her ikisi de olan kıvrırma makinelerinde geçirilmiş, fermente edilmiş ve sınıflandırmadan önce kurutulmuş, geleneksel tarzda üretilen çay. Bu tip üretim şekliyle çok sayıda sınıf çay üretilebilir.

## **LEG -CUT**

Yeşil yaprağın sap kesme makinesinden (bir çeşit tütün kesici makina) geçirilmiş ve çapraz kesme ile küçük parçalara ayrıldıktan sonra kıyılıp ortodoks veya CTC üretim işlemlerindeki gibi okside edilmiş ve kurutulmuş çay.

Bu tip üretimden normal olarak sadece kırık ve toz sınıf çayların üretimi mümkündür.

## **ROTORVAN**

Soldurulmuş yaprağın kıyıldığı ve böylece hücrelerin daha etkili bir şekilde parçalandığı ve oksidasyonun hızlandırıldığı işlem.

Oksidasyon müddeti yalnızca rotorvan kullanılması halinde 1 3/4 - 2 1/2 saatdir.

Bu işlem CTC ve Ortodoks işlemleriyle bağlantılı olarak da kullanılabilir.