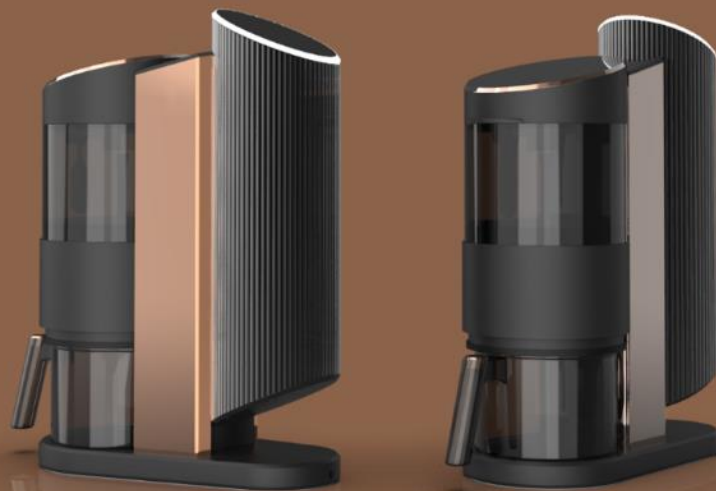


# FREDDA極速冷萃機

冷萃茶製作指引



# 冷萃茶好喝又健康



# FREDDA冷萃茶萃取效率可提升百倍以上

## 浸泡式冷萃茶



4-10小時

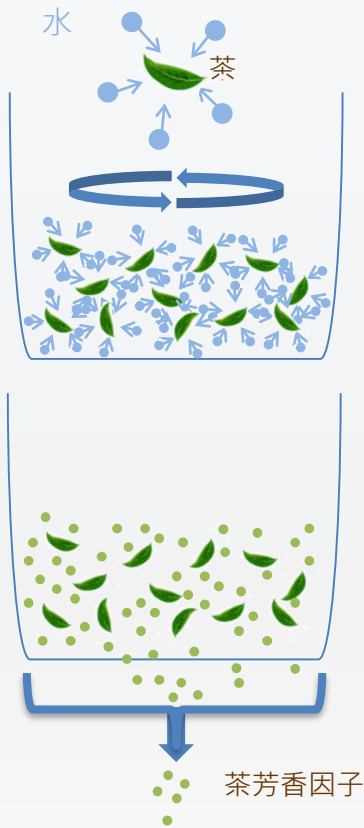
V.S.

## FREDDA極速冷萃



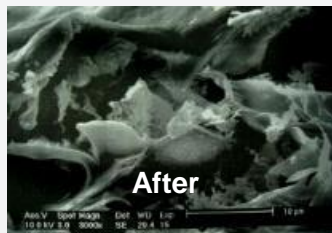
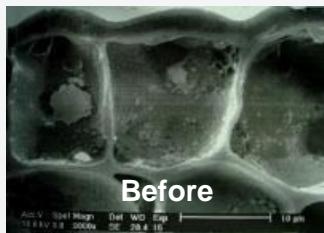
# FREDDA加速茶胺酸低溫萃取效率

研究顯示低溫下溶出較少咖啡因和單寧，因此較少苦澀味  
低溫下茶胺酸溶解緩慢，需要長時間浸泡才能溶出甜味



## 水平旋風

加速茶芳香因子在水中的釋放並打破細胞壁，以加速茶胺酸的溶解速度

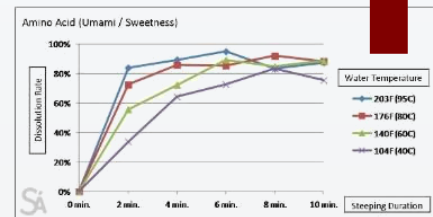


顯微鏡下的茶葉細胞

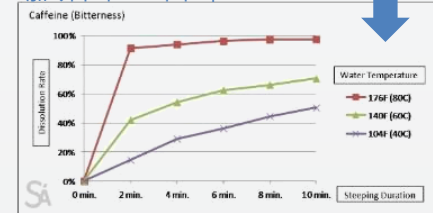
## 垂直旋風

真空定壓將茶湯及茶香強力抽提出來

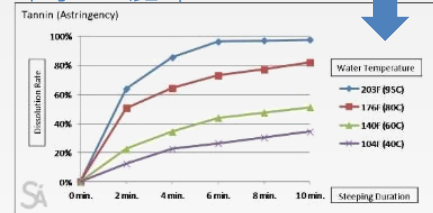
胺基酸中的茶胺酸 → 甜味



咖啡因 → 苦味



單寧 → 澀味



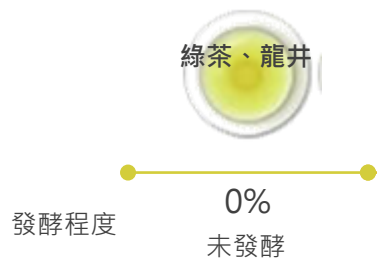
# FREDDA冷萃茶製作指引

- 原料前置作業：將茶葉磨成碎片、顆粒或粉末
- 建議茶水比：未發酵至中發酵茶1:50，重發酵及全發酵茶1:25
- 水溫：15-40 °C (請勿超過40 °C)
- 參數配方：依茶葉發酵程度不同，詳見P6-P9
- 上壺注水請勿超過 “Max” 標示，茶湯最大產出容量 750ml
- 後發酵茶(普洱茶、黑茶)有微生物食安疑慮不適合製作冷萃茶



# FREDDA冷萃茶製作指引

## 未發酵茶



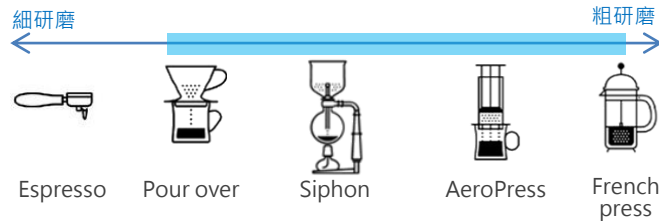
原茶型



研磨後



咖啡豆研磨刻度比對參考 (使用飛馬牌600N)



實作水溫.: 20 °C

TDS達標基準 (參考市售茶飲)	茶水比	攪拌轉速 L/M/H	攪拌時間 (sec)	浸泡時間 (sec)	真空強度 L/M/H	實作TDS
直飲TDS>0.3	1:50	H	120	120	M	0.43
濃縮TDS>0.8	1:20	H	120	120	M	0.8 1:2稀釋後TDS0.3

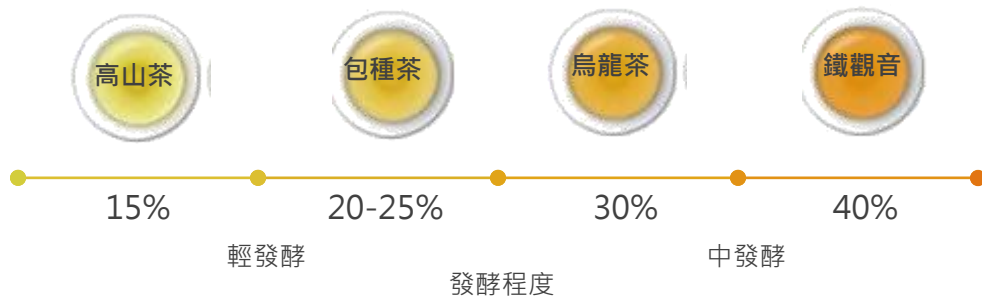
# FREDDA冷萃茶製作指引

## 輕/中發酵茶

原茶型



研磨後



咖啡豆研磨刻度比對參考(使用飛馬牌600N)

細研磨



Espresso



Pour over



Siphon



AeroPress

粗研磨



French press

實作水溫：20 °C

TDS達標基準 (參考市售茶飲)	茶水比	攪拌轉速 L/M/H	攪拌時間 (sec)	浸泡時間 (sec)	真空強度 L/M/H	實作TDS
直飲TDS>0.3	1:50	H	120	120	M	0.36
濃縮TDS>0.8	1:20	H	120	120	M	0.82 1:2稀釋後TDS0.35

# FREDDA冷萃茶製作指引

## 重/全發酵茶

原茶型



研磨後



咖啡豆研磨刻度比對參考(使用飛馬牌600N)

細研磨

粗研磨



Espresso



Pour over



Siphon



AeroPress



French press



東方美人



紅茶

60%

重發酵

80% ↑

全發酵

發酵程度

實作水溫：40°C

TDS達標基準 (參考市售茶飲)	茶水比	攪拌轉速 L/M/H	攪拌時間 (sec)	浸泡時間 (sec)	真空強度 L/M/H	實作TDS
直飲TDS>0.4	1:25	H	120	240	M	0.51
濃縮TDS>1	1:10	H	120	240	M	1.03 1:2稀釋後TDS0.45

# FREDDA冷萃茶製作指引

## 花草/花果茶



**康福茶**  
Licorice spice mint tea



**洋甘菊茶**  
Chamomile tea

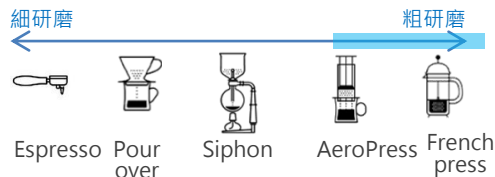


**藍莓果茶**  
Blueberry & mix berry tea



**玫瑰花茶**  
Rose tea

咖啡豆研磨刻度比對參考(使用飛馬牌600N)



Exp. water temp. : 20°C

TDS達標基準 (參考市售茶飲)	茶水比	攪拌轉速 L/M/H	攪拌時間 (sec)	浸泡時間 (sec)	真空強度 L/M/H	實作TDS
直飲TDS>0.3	1:60	H	120	120	M	0.33
濃縮TDS>0.6	1:25	H	120	120	M	0.83 1:2稀釋後TDS0.3



FREDDA

POWERED BY **wistron**