

湖南黑茶-白沙溪茶厂-07年手筑3KG大茯砖

产品名称	湖南黑茶-白沙溪茶厂-07年手筑3KG大茯砖
公司名称	韩双全（个体经营）
价格	360.00/个
规格参数	品牌:白沙溪 种类:茯砖茶 净重:3000（g）
公司地址	中国 湖南 益阳市赫山区 湖南省益阳市赫山区-黑茶批发市场A区茶语林
联系电话	86 0737 4399808 13786731994

产品详情

品牌	白沙溪	种类	茯砖茶
净重	3000（g）	保质期	12个月以上（个月）
等级	特制	生产厂家	湖南白沙溪茶厂有限责任公司
外包装	手提袋	内包装	纸质包装
储藏方法	干燥.通风.无异味条件下 可长期保存	规格	3000g
生产日期	请咨询掌柜！	售卖方式	包装
原产地	湖南		

茯砖茶约在1860年前问世。当时用湖南所产的黑毛茶踩压成90公斤一块的篾篓大包，运往陕西泾阳筑制茯砖。茯砖早期称“湖茶”，因在伏天加工，故又称“伏茶”，因原料送到泾阳筑制，又称“泾阳砖”。近代湖南安化白沙溪茶厂经过反复试验，1951年终于在安化就地加工茯砖获得成功。现在茯砖茶集中在湖南益阳和临湘两个茶厂加工压制，年产量约2万吨，产品名称改为湖南益阳茯砖。80年代初期，湖北蒲圻楼洞茶场，引用湖南茯砖制法，获得成功，年产量500吨左右。目前生产的茯砖茶，分特制和普通两个品种，它们之间的主要区别，在于原料的拼配不同。特制茯砖全部用三级黑毛茶作原料，而压制普通茯砖的原料中，三级黑毛茶只占到40-45%，四级黑毛茶占5-10%，其他茶占50%。

茯砖茶压制要经过原料处理、蒸气沏堆、压制定型、发花干燥、成品包装等工序。其压制程序与黑、花两砖基本相同，其不同之点是在砖形的厚度上。因为茯砖特有的“发花”工序，除需要很多条件外，一个重要的条件是要求砖体松紧适度，便于微生物的繁殖活动。茯砖与黑、花两砖另一个不同之点，是砖从砖模退出后，不直接送进烘房烘干，而是为促使“发花”，先包好商标纸，再送进烘房烘干。烘干的速度不要求快干，整个烘期双黑、花两焙长一倍以上，以求缓慢“发花”。茯砖茶外形为长方砖形，规格为35×18.5×5厘米。特制茯砖砖面色泽黑褐，内质香气纯正，滋味醇厚，汤色红黄明亮，叶底黑褐尚匀。普通茯砖砖面色泽黄褐，内质香气纯正，滋味醇和尚浓，汤色红黄尚明，叶底黑褐粗老。每片砖净重均为2公斤。1986年起茯砖的规格逐步小型化，茯砖茯在泡饮时，要求汤红不浊，香清不粗，味厚不涩

，口劲强，耐冲泡。特别要求砖内金黄色霉菌（俗称“金花”，学名称之为冠突曲霉菌，内含丰富的多种营养素，对人体极为有益，金花越茂盛，则品质越佳。）颗粒大，干嗅有黄花清香。新疆维吾尔族人民最爱茯砖茶，他们把“金花”多少视为检查茶砖茶品质好坏的唯一标志。茯砖由于其独特的工艺和特殊的品质，使其具有良好的营养保健价值，主要表现在两个方面：1、降脂解腻并有良好的解酒作用，食油腻肉食饮之特别消食解腻，这也是肉食民族特别喜欢这种茶的原因。常在酒肉饱餐这后饮一杯茯砖茶，或以茶佐食，令人有一种极为舒坦的感觉。2、养胃、健胃、通三焦，能利尿、解置，在产地，居民有保存几片茯砖的习惯，遇有腹痛或拉痢，老人习惯以茯砖代药，极为灵验。茯砖主要是边销，它的营养价值早在10以前就引起了日本的关注，对茯砖作了长达十年的追踪研究，进口消费茯砖茶的数量近年大幅度增加。【产销】近10年来茯砖在日本非常受欢迎，在国内也逐渐受到推崇，但湖南老茯砖存量非常稀少，于是广州茶商便远赴新疆地区收购老茯砖，但茯砖的放置需要一定的湿度，陈化速度才会较快。新疆地区气候干燥，因此同样年份的茯砖滋味要远差于在湖南存放的砖。这个道理和同样的普洱在昆明和台湾放置，口感会有所差异是一个道理。

【我的黑茶宝贝展示】：

白沙溪茶厂新开发的新产品之一...

净重3kg,该产品传承茯砖茶的历史制作工艺，具有独特的发花过程，口感醇和，独具菌花香，略带松烟香，汤色橙黄明亮。

3kg大茯砖--传统手筑茯砖茶

baishaxi--非常传统的包装--古朴

净重3kg/片

砖身大小：35cm(长) × 24.5cm(宽) × 5cm(高)

旺盛的金花--金黄色的颗粒

我们的专业学名：冠突散囊菌

3kg大茯砖-传统手筑茯砖茶取茶叶8g左右放入盖碗中（根据您的饮茶习惯以及茶具的大小）

3kg大茯砖-传统手筑茯砖茶

开始冲泡黑茶

注入开水--黑茶不怕烫

出汤要控制好时间--

根据个人的爱好=选择黑茶浓度

在开始喝茶前---

--可以前2泡洗茶--

不喝的茶汤直接烫杯子

前面的汤色很淡

开始观察茶叶的叶底--

喝粗大的黑茶--含梗也大

泡了下颜色加深：

不过黑茶真的很好喝

--也非常耐泡--

白沙溪茶叶--店一角

茯砖的压制方法分毛茶拼配筛制、汽蒸沤堆、压制定型、发花干燥和成品包装等作业。按照毛茶配方比例领料，采取“切碎多抖，循环切料，分身取料，四孔成茶”的筛制方法，经风选隔砂后即成茶坯。汽蒸是将茶坯过磅，送入蒸汽机加热，汽蒸时间为50秒钟。汽蒸后沤堆，堆高2-3m，时间3-4小时，当叶温达75-88℃，应即时翻堆散热，促使整个茶堆冷热干湿均匀。茶坯沤堆后，经水分检验，即可进行称茶、加茶汁、搅拌、蒸茶，然后装匣紧压，冷却定型。当砖温由80℃左右下降到50℃左右时约历时80分钟，便可用退砖机把茶砖退出，按照品质规格检查验收。合格者进入烘房，侧立排列在烘架上。进烘后有12-15天内为发花期阶段，以后的5-7天为干燥期阶段。发花阶段的室温应保持在28℃左右，相对湿度保持在80%左右，以利灰绿曲霉的繁殖生长；干燥期的温度则应逐渐升高，一般自30℃上升至45℃为止。出烘后应立即包装。