

# 湖南黑茶-白沙溪茶厂-手筑3KG大茯砖

产品名称	湖南黑茶-白沙溪茶厂-手筑3KG大茯砖
公司名称	韩双全（个体经营）
价格	182.00/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、花两培长一倍以上，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。