

# 春茶 铁观音好茶末 鑫福都

产品名称	春茶 铁观音好茶末 鑫福都
公司名称	福建省泉州市福都茶业有限公司
价格	16.00/千克
规格参数	品牌:鑫福都 卫生许可证:350583000282 产品标准号:GB2762
公司地址	南安市溪美街道柳新路128-130号
联系电话	86 0595 68909456

## 产品详情

品牌	鑫福都	卫生许可证	350583000282
产品标准号	GB2762	净重	5 (g)
保质期	12 (个月)	原产地	福建
特产	是		

茶叶名称】:袋泡茶自家筛选出来的铁观音茶末

【直销价格】：20元/斤【包装】：500克

自家挑梗时筛选出来的铁观音茶末制作而成的，携带方便，上班族、出差旅游的首选。特从200—800元的铁观音里挑选出来的茶末，具有铁观音的品质，不仅方便冲泡，而且物超所值！！香气清高馥郁，汤色清澈金黄，滋味醇厚，微涩中带甘润味，回甘强，多次冲泡后仍有余香，风味绝佳,带有天然的熟果香味，饮后齿颊留香，回味无穷，乃茶中之极品,是居家、商务办公必备饮品。品位来源于品质的保证,值得信赖！特别提示：铁观音的香气及口感是经过复杂的制作工艺形成其独有的香气及口感，为天然所成的结果。小铺的所有茶品均由专业茶师监制而成。偶而有茶友对茶叶的香气要求过高，我想，天然而成的香气，首先是自然，并非像“香水”可以通过化学成份调制而成。所有茶品的品饮描述是基于其客观基础的。对于喝惯了“加香”茶的朋友，请慎选！小店只提供纯正、天然、健康的安溪铁观音！温馨提示：俗话说：“水乃茶

欢迎各位新老朋友的惠顾。本公司所有茶叶均是茶厂自己种植的，以产地价做批发。只加5%的利润，同时可以为个网店朋友提供代发事宜。多批价格更优惠。欢迎各位朋友前来采购，来电垂询：

手机：13067483222 电话:0595-68906738 qq：641714206或我们全国热销电话400-666-3848

我们福都茶业生态茶园 [ 气候条件 ] 我们福都生态茶园地处感德镇属内安溪，气温比外安溪低3-4度，所以我们一年只采四季茶，茶的特点，香气高长，口感顺滑，均用传统的做法，口味纯正。是安溪三大主产区专产高档茶，茶园大部分分布在海拔500~1000米之间，日照充足，昼夜温差大，年平均温度16~21℃，年平均降雨量1600毫米~1800毫米，具有相对低温、高温和多云雾的气候特征，为铁观音优异品质的形成提供独有的自然环境。相对气候导致芽叶生长缓慢，有利于新梢组织中可溶性氮化物、氨基酸和芳香物质的合成。高山茶园漫射光多。也有利于芳香物质的合成，同时昼夜温差大又有助于光合产物的积累，使糖类化合物、蛋白质、氨基酸和维生素含量增加，从而形成铁观音香气清高幽长，滋味浓郁甘鲜之独特品质。土壤状况 ]：茶园以红壤为主，pH值在4.0~5.5之间，土层深厚，每年人工客土，耕作层达1米以上，土体松软，土壤肥沃、保水性能好，有机质含量较高，矿质营养元素丰富，特别是土壤中猛、锌、钼含量较高，有的茶园在80~100厘米的深土层内还含有一定数量呈半风化状态的碎石块，每年秋后施用“新土”（客土），对补充茶树养分、香气起了良好的作用，为铁观音形成独特的色、香、味和良好保健功能奠定了天然基础。

[ 茶树年龄 ]：采摘自3-4年茶树一芽3叶新梢嫩叶。

[采摘标准]：采摘工序要求严格：新梢按一定的成熟度和按标准采摘，即嫩梢顶芽形成驻芽后，顶叶小开面至中开面，采驻芽2、3叶新梢，采取传统独特的“双手虎口对芯采采摘法”；严格按“三不带”和“三分开”标准采摘。“三不带”即不带鱼叶、不带单片、不带蒂梗。“三分开”即早、午、晚青分开、不同嫩度分开、干湿鲜叶分开。

[ 有机成分含量 ]：三叶浸出物总量为36.29%，茶多酚含量21.14%，儿茶素总量146.71毫克/克。

[ 矿质营养元素含量 ]：成品茶中含有30余种矿质元素，钾含量最高，其次是磷、钙和镁，再其次是硅、铝、锰、氯，还有钠、铁、锌、铜、锶、氟以及钡、钛、镍、硒等元素。

## 茶叶制作全过程

采摘在晴天的正午----下午3时采摘的鲜叶质量最好。而且茶叶的鲜嫩度要适中。要符合这两个条件，一季其实没几天的。如果下雨，就全泡汤了。

如果要制作高档的铁观音，有严格的采摘标准。一般选三叶一芽，鲜嫩度适中。枝梗宜短，细小，这样枝梗的含水量才会少，制作出来才会成高档茶。

## 2、晒青

茶青采摘回来后，要将其薄薄的摊凉在地上晒青。晒青形式有很多种，有的是摊在水筛上架在架子进行；有的是直接摊铺在地上；有的在地上铺上竹筛进行。晒青的目的是先使箐叶蒸发部分水分，促进鲜叶内含物质的物理化学变化，为摇青作准备。

## 3、静置

青叶经过晒青后，将青叶归筛，放入做青室静置，青叶经过晒青时，会蒸发部分水分，青叶成暹软样，

在青间静置时，叶梗、叶脉的水分这时会往叶面补充，这时，叶面又会挺直起来。

#### 4、摇青

当青叶静置后，根据青叶的水分变化情况，就可以决定是否摇青了。将水筛中的青叶倒入竹制“摇青机”中准备摇青。就是用电动机让摇青机转动。鲜叶在摇青筒中进行碰撞、散落、磨擦运动，大部分叶缘细胞破碎和损毁，水分发生扩散和渗透，细胞间隙充水，叶硬挺，青草味挥发。

作用：使叶缘细胞组织受摇青机的磨擦作用以及叶与叶之间的碰撞作用而被破坏，使茶多酚等化合物与酶接触，促进物质的转化；同时，水分也缓慢地蒸发而减少。

摇青与静置是反复多次交替进行的。其是形成茶叶品质最关键的环节。

摇青与静置合称做青，做青适度的标准就是所说的“绿叶红镶边”，

#### 5、杀青也称炒青

其目的是利用高温，迅速破坏酶的活性，巩固已形成的品质。上图是用滚筒杀青机在杀青

#### 整形包揉

把杀青后的茶叶包在特制的布里，利用“速包机”把整个茶叶紧包成球状。如上图，从这个环节开始其目的就是制作外形和颜色。

7、揉捻将打包好的茶包放在“揉捻机”中进行揉捻做形。茶球在紧包的状态下在揉捻机中滚动，里面的叶子受到挤压会慢慢形成“颗粒状”，从叶状到颗粒状的神奇之作全在这里，当然是要经过很多遍的操作。

8、焙火将茶揉捻好后就要将其焙火，把茶团解块后摊铺在竹筛上放在铁架上，至于炉中焙烤。

包揉、揉捻与焙火是多次重复进行的。直到外形满意为止。最好才焙火烤干成品。

以上只是简单地介绍一下铁观音的生产过程，其实每个环节都很重要。一个环节出差错，就不能成好茶。制作一泡好茶真的是难

#### 福都茶业--经营理念

诚信经营：

直销安溪高档茶基地铁观音。

以茶会友：

第一次合作的客户都免费曾送其它口味的样品供品尝，如若茶叶不合您的口味，样品中有您适合的，那请您及时将茶叶寄回，我免费给您换货，如果所有的茶都不合您的口味，那您一定要将茶叶退还给我，我给你及时退款，只能下一季茶我们再次合作，生意不成朋友在。

5%的利润：

我们的茶叶的利润，每斤只加5%的利润

30%的优惠：

每位茶友都会清楚茶叶是个高利润行业，茶叶的利润都要翻几倍我们卖的是自己厂家的茶叶，把所有的中间环节都去掉了，一定比批发商的茶叶便宜30%的。如从本店购卖的茶叶高于市面上的价格，我们承诺无条件退货退款

如旺旺不在线请联系我的手机：13067483222，电话：0595-68909456，qq：641714206，或我们全国热销电话400-666-3848

批发说明

混批

支持混批，[1000]元以上起批 或者 [2]千克以上起批

我公司可为客人提供oem。

什么是混批？

之母，器乃茶之父”，有了好茶叶，更需好水好茶具，才能将其神韵表现淋漓尽致。水最好是纯净水或矿泉水，使用陶土制之茶具泡铁观音茶，其韵味更佳。贮存方法：密封，冷藏，冷冻，防异味，冰箱温度为零下5度为宜。