

批发安溪感德 铁观音-嫩芽茗茶NO;208质量保证

产品名称	批发安溪感德 铁观音-嫩芽茗茶NO;208质量保证
公司名称	晋江市深沪镇嫩芽茗茶店
价格	200.00/斤
规格参数	品牌:嫩芽茗茶 种类:铁观音 商品条形码:GB9679-88
公司地址	中国 福建 晋江市 晋江市深沪镇狮峰229号
联系电话	86 0595 88299177 13808502898

产品详情

品牌	嫩芽茗茶	种类	铁观音
商品条形码	GB9679-88	卫生许可证	350582004439
产品标准号	GB/T19598-2007	净重	7~8 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	铁观音
等级	特级	净度	98%
生产厂家	安溪感德嫩芽茗茶	外包装	礼盒
内包装	真空	特产	是
储藏方法	冷冻	规格	12.5x5.5x2
生产日期	见外包装	售卖方式	包装
原产地	福建		

冲泡按其程序可分为八道：1 白鹤沐浴（洗杯）：用开水洗净茶具 2 乌龙入宫（落茶）：把铁观音茶放入茶具，放茶量约占茶具容量的五分；3 悬壶高冲（冲茶）：把滚开的水提高冲入茶壶或盖瓯，使茶叶转动；4 春风拂面（刮泡沫）：用壶盖或瓯盖轻轻刮去漂浮的白泡沫，使其清新洁净；5 关公巡城（倒茶）：把泡一，二分钟后的茶水依次巡回注入并列的茶杯里；6 韩信点兵（点茶）：茶水倒到少许时要一点一点均匀地滴到各茶杯里；7 鉴赏汤色（看茶）：观赏杯中茶水的颜色 8 品啜甘霖（喝茶）：乘热细啜，先闻其香，后尝其味，边啜边闻，浅斟细饮。饮量虽不多，但能齿颊留香，喉底回甘，心旷神怡，别有情趣。

正炒铁观音做法及特点：

正炒铁观音

正炒做法基本按传统铁观音的制作工艺，并及时下锅杀青，采青后第二天中午11-12点炒青（杀青），所

以称为正炒。正炒做法具有传统铁观音的特征，干茶砂绿色明显，因走水充分汤色黄绿、明亮、透白；汤味滑、活、厚，上等茶花果香浓郁，观音韵明显，回味甘甜，口齿留香；叶底色黄绿，有光泽，底片柔软；安溪茶农自己留着喝的也多数都是这种工艺茶。因此正炒铁观音适合有一定茶龄的茶客，也适合斗茶。铁观音茶王比赛用的就必须这种做法的铁观音。此类茶口感较轻。

加工工艺

安溪铁观音制作严谨，技艺精巧。3月下旬萌芽，一年分四季采制，谷雨至立夏(4月中下旬—5月上旬)为春茶，产量占全年总产量的40—45%；夏至至小暑(6月中下旬—7月上旬)为夏茶，产量占15—20%；立秋至处暑(8月上旬—8月下旬)为暑茶，产量占25—30%；秋分至寒露(9月下旬—10月上旬)为秋茶，产量占25—30%。有个别地方由于气温较高，还可生产一季冬茶，冬茶颜色较青绿，滋味也较青，产量不多。制茶品质以秋茶为最好，春茶次之。秋茶的香气特高，俗称秋香，但汤味较薄。夏、暑茶品质较次。鲜叶采摘标准必须在嫩梢形成驻芽后，顶叶刚开展呈小开面或中开面时，采下二、三叶。采时要做到“五不”，即不折断叶片，不折叠叶张，不碰碎叶尖，不带单片，不带鱼叶和老梗。生长地带不同的茶树鲜叶要分开，特别是早青、午青、晚青要严格分开制造，以午青品质为最优。

铁观音茶的采制技术特别，不是采摘非常幼嫩的芽叶，而是采摘成熟新梢的2—3叶，俗称“开面采”，是指叶片已全部展开，形成驻芽时采摘。采来的鲜叶力求新鲜完整，然后进行凉青、晒青和摇青(做青)，直到自然花香释放，香气浓郁时进行炒青、揉捻和包揉(用棉布包茶滚揉)，使茶叶卷缩成颗粒后进行文火焙干。制成毛茶后，再经筛分、风选、拣剔、匀堆、包装制成商品茶。凉青、晒青、凉青：鲜叶按标准采收进厂经过凉青后进行晒青。晒青时间以午后4时阳光柔和时为宜，叶子宜薄摊，以失去原有光泽，叶色转暗，手摸叶子柔软。顶叶下垂，失重6—9%左右为适度。然后移入室内凉青后进行做青。做青：摇青与摊置相间进行，合称做青。做青技术性高，灵活性强，是决定毛茶品质优劣的关键。摇青使叶子边缘经过摩擦，叶缘细胞受损，再经过摊置，在一定的温度、湿度条件下伴随着叶子水分逐渐丧失，叶中多酚类在酶的作用下缓慢地氧化并引起了一系列化学变化，从而形成乌龙茶的特有品质。铁观音鲜叶肥厚，要重摇并延长做青时间，摇青共3—5次，每次摇青的转数由少到多。摇青后摊置历时由短到长，摊叶厚度由薄到厚。第二、三次摇青必须摇到青味浓强，鲜叶硬挺，俗称“还阳”，梗叶水分重新分布平衡。第四、五次摇青，视青叶色、香变化程度而灵活掌握。做青适度的叶子，叶缘呈朱砂红色，叶中央部分呈黄绿色(半熟香蕉皮色)，叶面凸起，叶缘背卷，从叶背看呈汤匙状，发出兰花香，叶张出现青蒂绿腹红边，稍有光泽，叶缘鲜红度充足，梗表皮显有皱状。

炒青：炒青要及时，当做青叶青味消失，香气初露即应抓紧进行。

炒青的茶农

揉捻、烘焙：铁观音的揉捻是多次反复进行的。初揉约3—4分钟，解块后即行初焙。焙至五、六成干，不粘手时下焙，趁热包揉，运用揉、压、搓、抓、缩等手法，经三揉三焙后，再用50—60的文火慢烤，使成品香气敛藏，滋味醇厚，外表色泽油亮，茶条表面凝集有一层白霜。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。

簸拣：慢烤后的茶叶最后经过簸拣，除去梗片、杂质即为成品。

[编辑本段]

名茶保存

一般来说，我们买的铁观音茶叶基本上是每包7克的包装，这种包装方法采用了真空压缩包装法，如果是这样的包装，并附有外罐包装的，如果您近期(20天之内)就会喝完的，一般只需放置在阴凉处，避光保存，如果您想达到保存的最佳效果和最长时限的话，建议在速冻箱里零下5度保鲜，这样可达到最佳效果。不过，铁观音茶作为一种饮料，即便其已经烘干压缩包装，也并不意味着可以永久保存，如果要喝出新鲜的味道，建议买回家的铁观音茶最好一直放在冰冻箱里零下5度保鲜，最多不要超多一年，以半年内喝完为佳！针对铁观音的保存来说，一般都要求低温和密封真空，这样在短的时间内可以保证铁观音的色香味，但是在实际的保存中为什么会经常出现茶叶保存时间不长但色香味均不及开始泡饮的茶叶，原因如下：茶叶发酵后的烘干程度目前采用的茶叶制作技术朝轻发酵的方向转变，这中间感德的茶叶就是

比较典型的代表，在轻发酵中，茶叶容易体现高昂的兰花香，茶汤也比较漂亮（呈现标准的绿豆汤），但是要干茶叶体现香气，一般情况茶叶就不会烘得太干，茶叶含一定的水分，这样的茶叶在后期保存时一定需要注意茶叶的低温和密封，以减少水分在茶叶中的作用。如果茶叶烘得比较干，入手感觉很脆很干爽，这样的茶叶对低温的要求就比较低。茶叶发酵程度的控制有经验的制茶人在控制茶叶的发酵是会充分考虑到市场流通和保存的问题，所以在制茶时会通过发酵程度的控制来保持茶叶的鲜香，通俗的讲大家都知道波峰波谷这样的曲线，那么在制茶时如果在发酵快接近波峰时控制住，那么茶叶制作后通过时间的推移进行后发酵，这样的茶叶就可以较长时间的保存，如果茶叶已开始就让它发酵到波峰，那在保存的过程中就要注意抑制茶叶的后发酵的形成条件-

即控制温度和空气的接触，如果茶叶的发酵已经过来波峰点，茶叶就难入上乘境界！

[编辑本段]品质特征

铁观音是乌龙茶的极品，其品质特征是：茶条卷曲，肥壮圆结，沉重匀整，色泽砂绿，整体形状似蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿。冲泡后汤色金黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有“音韵”。铁观音茶香高而持久，可谓“七泡有余香”。

红芽歪尾桃

“铁观音”茶树，天性娇弱，产量不大，所以便有了“好喝不好栽”的说法，“铁观音”茶从而也更加名贵。纯种铁观音植株为灌木型，树势披展，枝条斜生，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶缘齿疏而钝，叶面呈波浪状隆起，具明显肋骨形，略向背面反卷，叶肉肥厚，叶色浓绿光润，叶基部稍钝，叶尖端稍凹，向左稍歪，略厂下垂，嫩芽紫红色，因此有“红芽歪尾桃”之称，这是纯种特征之一。

铁观音摇青技术 以下以铁观音初制摇青技术为例具体解释：1“走水”获高香“保青”是关键 摇青是制好铁观音的关键，而“走水”又是摇青的主要目的之一。所谓“走水”，即通过摇青，使“嫩梗中所含有的相当数量的芳香物质”和含量比芽叶高出1—2倍的氨基酸和非酯型儿茶素随水分扩散到叶片，使之与叶子里面的有效物质结合，一道转化成更高更浓的香味物质，这也是乌龙茶高香的一个重要原因。而“走水”的进行，除了要求叶子要处于运动状态，还要求梗叶有一定的水分含量差和保持叶肉细胞的生理机能(亲水能力)，也就是茶农所说的“保青”。相反，若过早丧失叶肉细胞的生理活性，就叫“死青”，“死青”就制不出好茶来，因其“走水”无法进行，叶子在摇青过程中得不到水分的补充，叶子失水过多，制成茶外形干枯、内质香味较低淡。2摇青操作的“三守一攻一补充”铁观音摇青操作上素有“三守一攻一补充”之说法，即第一、二次摇青宜轻，转数不宜过多，停青的间宜短，一般第一次摇3分钟，第二次摇青5分钟，以免使水分散失过多，以保持青叶的生理活性，使萎凋后的叶子能慢慢复“活”过来。到第三、四次摇青则要摇得重，摇得足够，使叶缘有一定的损伤，有青、臭气散发上来，一般第三次摇青10分钟，第四次摇青30分钟。“一补充”则是在第四次摇青摇得不足，叶子“红变”不够时，再补摇一次。每次摇的转数应由少到多，停青时间也是由短到长。第一、二、三次停青停到青气消失，表面叶子萎软下来之后，就要及时摇“活”，以免叶子因水分散失过多而“死青”。3

铁观音摇青中“消水”程度的掌握“消水”即茶青的水分丧失情况。“消水”适度的掌握，是摇青的技术所在。在摇青摊凉过程中，若摊凉太久，不及时摇“活”，致使摇青叶失水过度，手握叶子有沙沙响声，并有枯燥感，就叫“尽水”。若摇青过程中停青不足，水分散发不够，摇青叶还有“假活”现象，芽仍挺立饱水，手握有梗断之觉，这样就行杀青，就叫“大水”。“尽水”叶制出的成茶，外形松懈，色泽枯黄。“大水”叶制出的成茶，外形也不够紧结，色泽青灰。二者的品质都比较差。“消水”适度的掌握，往往因季节、气候及品种的不同而异。铁观音摇青“消水”适度的掌握，应掌握“春消、夏皱、秋水守牢”的原则，因为春季气温低、湿度大，茶青肥壮多水，做青过程中水分应蒸发多一些，即在摇青时可摇得重一些，停青时间长些，待到做青适度时，梗叶要“消”即嫩梗外观干瘪柔韧，折而不断，这时才会有浓郁的香气。至于夏、暑茶园气温高，水分蒸旋快，失水应少一些，梗叶略皱，发酵适度即可。秋茶因含水量少，只有保持鲜灵陞，才会形成高强香气，所以至做青适度时，梗叶仍略有光泽，才能体现秋茶的秋香特色。4“发酵”程度的掌握 据老茶农的经验认为：“发酵”程度的掌握。应做到“春秋等香，夏暑等红”的原则，因为春秋季节气温比较低，叶子变红较慢，帮摇青可摇到梗叶水“消”，有较高的清花香显露，再行杀青。而夏、暑茶气温较高，叶子边摇边“发酵”，就不能等“梗叶消

，有“高香”了。而主要是看叶子红变适度时，就要立即杀青，否则变会“发酵”过度，降低品质。5 低温低湿的北风天 北风天是制高级茶的好天气。因为在这种天气下，叶子中的多酚类的酶促氧化进行得比较缓慢，叶子发酵比较慢，摇青可摇到“梗叶消”，使叶子里面的内含物能充分转化为成茶的香气和滋味物质，同时，在低温低温情况下，叶子内含物的化学变化比较缓慢，物质的转化，积累大于消耗，并有利于摇青时的“保青”，使“走水”能顺利进行。梗中丰富的有效物质能得以充分的利用，所以说“北风天”是制观茶的好天气。总之，要制好铁音，应“天、地、人”相配合。天即“天时”，也就是制茶的和天气。地即“地利”，是指铁观音特定的得天独厚的生长环境及良好的鲜叶原料，这也是制优质铁观音的先决条件。再者是人，人要“人宜”，即制茶的技术水平，要制好铁观音，就要懂得“看青做青”，要掌握好摇青工序的操作要领及程度，这是制好铁观音的主观因素。

[编辑本段]

名茶保存

一般来说，我们买的铁观音茶叶基本上是每包7克的包装，这种包装方法采用了真空压缩包装法，如果是这样的包装，并附有外罐包装的，如果您近期(20天之内)就会喝完的，一般只需放置在阴凉处，避光保存，如果您想达到保存的最佳效果和最长时限的话，建议在速冻箱里零下5度保鲜，这样可达到最佳效果。

不过，铁观音茶作为一种饮料，即便其已经烘干压缩包装，也并不意味着可以永久保存，如果要喝出新鲜的味道，建议买回家的铁观音茶最好一直放在冰冻箱里零下5度保鲜,最多不要超多一年，以半年内喝完为佳！

针对铁观音的保存来说，一般都要求低温和密封真空，这样在短的时间内可以保证铁观音的色香味，但是在实际的保存中为什么会经常出现茶叶保存时间不长但色香味均不及开始泡饮的茶叶，原因如下：茶叶发酵后的烘干程度 目前采用的茶叶制作技术朝轻发酵的方向转变，这中间感德的茶叶就是比较典型的代表，在轻发酵中，茶叶容易体现高昂的兰花香，茶汤也比较漂亮（呈现标准的绿豆汤），但是要让干茶叶体现香气，一般情况茶叶就不会烘得太干，茶叶含一定的水分，这样的茶叶在后期保存时一定需要注意茶叶的低温和密封，以减少水分在茶叶中的作用。如果茶叶烘得比较干，入手感觉很脆很干爽，这样的茶叶对低温的要求就比较低。

茶叶发酵程度的控制 有经验的制茶人在控制茶叶的发酵是会充分考虑到市场流通和保存的问题，所以在制茶时会通过发酵程度的控制来保持茶叶的鲜香，通俗的讲大家都知道波峰波谷这样的曲线，那么在制茶时如果在发酵快接近波峰时控制住，那么茶叶制作后通过时间的推移进行后发酵，这样的茶叶就可以较长时间的保存，如果茶叶已开始就让其发酵到波峰，那在保存的过程中就要注意抑制茶叶的后发酵的形成条件-即控制温度和空气的接触，如果茶叶的发酵已经过来波峰点，茶叶就难入上乘境界！

加工工艺

安溪铁观音制作严谨，技艺精巧。3月下旬萌芽，一年分四季采制，谷雨至立夏(4月中下旬—5月上旬)为春茶，产量占全年总产量的40—45%；夏至至小暑(6月中下旬—7月上旬)为夏茶，产量占15—20%；立秋至处暑(8月上旬—8月下旬)为暑茶，产量占25—30%；秋分至寒露(9月下旬—10月上旬)为秋茶，产量占25—30%。有个别地方由于气温较高，还可生产一季冬茶，冬茶颜色较青绿，滋味也较青，产量不多。制茶品质以秋茶为最好，春茶次之。秋茶的香气特高，俗称秋香，但汤味较薄。夏、暑茶品质较次。鲜叶采摘标准必须在嫩梢形成驻芽后，顶叶刚开展呈小开面或中开面时，采下二、三叶。采时要做到“五不”，即不折断叶片，不折叠叶张，不碰碎叶尖，不带单片，不带鱼叶和老梗。生长地带不同的茶树鲜叶要分开，特别是早青、午青、晚青要严格分开制造，以午青品质为最优。

铁观音茶的采制技术特别，不是采摘非常幼嫩的芽叶，而是采摘成熟新梢的2—3叶，俗称“开面采”，是指叶片已全部展开，形成驻芽时采摘。采来的鲜叶力求新鲜完整，然后进行凉青、晒青和摇青(做青)

，直到自然花香释放，香气浓郁时进行炒青、揉捻和包揉(用棉布包茶滚揉)，使茶叶卷缩成颗粒后进行文火焙干。制成毛茶后，再经筛分、风选、拣剔、匀堆、包装制成商品茶。

凉青、晒青、凉青：鲜叶按标准采收进厂经过凉青后进行晒青。晒青时间以午后4时阳光柔和时为宜，叶子宜薄摊，以失去原有光泽，叶色转暗，手摸叶子柔软。顶叶下垂，失重6—9%左右为适度。然后移入室内凉青后进行做青。

做青：摇青与摊置相间进行，合称做青。做青技术性高，灵活性强，是决定毛茶品质优劣的关键。摇青使叶子边缘经过摩擦，叶缘细胞受损，再经过摊置，在一定的温度、湿度条件下伴随着叶子水分逐渐丧失，叶中多酚类在酶的作用下缓慢地氧化并引起了一系列化学变化，从而形成乌龙茶的特有品质。铁观音鲜叶肥厚，要重摇并延长做青时间，摇青共3—5次，每次摇青的转数由少到多。摇青后摊置历时由短到长，摊叶厚度由薄到厚。第二、三次摇青必须摇到青味浓强，鲜叶硬挺，俗称“还阳”，梗叶水分重新分布平衡。第四、五次摇青，视青叶色、香变化程度而灵活掌握。做青适度的叶子，叶缘呈朱砂红色，叶中央部分呈黄绿色(半熟香蕉皮色)，叶面凸起，叶缘背卷，从叶背看呈汤匙状，发出兰花香，叶张出现青蒂绿腹红边，稍有光泽，叶缘鲜红度充足，梗表皮显有皱状。

炒青：炒青要及时，当做青叶青味消失，香气初露即应抓紧进行。

炒青的茶农

揉捻、烘焙：铁观音的揉捻是多次反复进行的。初揉约3—4分钟，解块后即行初焙。焙至五、六成干，不粘手时下焙，趁热包揉，运用揉、压、搓、抓、缩等手法，经三揉三焙后，再用50—60的文火慢烤，使成品香气敛藏，滋味醇厚，外表色泽油亮，茶条表面凝集有一层白霜。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。

簸拣：慢烤后的茶叶最后经过簸拣，除去梗片、杂质即为成品。