

# 茶农直销批发安溪铁观音茶叶纯手工制作至尊观音王5A铁观音6500

产品名称	茶农直销批发安溪铁观音茶叶纯手工制作至尊观音王5A铁观音6500
公司名称	安溪县感德星壶茶行
价格	面议
规格参数	品牌:铁观音 是否进口:否 产区:闽南乌龙
公司地址	安溪县感德镇洪佑村茶叶街89号
联系电话	13505005080

## 产品详情

欢迎光临各位新老茶友的惠顾。星壶茶厂所有茶叶均是以产地价做批发。只加5%的利润，多批价格更优惠。欢迎各位茶友前来采购，来电垂询：

上官有水：13505005080，qq：1500777555

1、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，制作出来才会形成高档气质。

### 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。晒青的目的是先使青叶蒸发部分水分，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，青叶成柔软样，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裂，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”，如图，看到红边了吗。

#### 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。

#### 6、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。

9、簸拣 慢烤后的茶叶最后经过簸拣，除去梗片、杂质即为成品。

本产品的品牌是铁观音，是否进口是否，产区是闽南乌龙，产品类别是铁观音，类型是秋茶，口味是韵香型（正味），是否为预包装食品是否，原产地是福建，售卖方式是散装，原料与配料是新鲜茶青，净度是99%，净含量（规格）是500（g），等级是特级观音王，特产是是，保质期是12个月以上（个月），储藏方法是避光、冷冻、防异味、冷藏储存，包装规格是8克装,250克装,5斤装(散装),10斤装(散装)，生产厂家是星壶茶厂，食品流通许可证是SP3505241350076137