

产地散装铁观音 品中香 铁观音

产品名称	产地散装铁观音 品中香 铁观音
公司名称	福州市台江区好口味茶业有限公司
价格	75.00/斤
规格参数	品牌:品中香 种类:铁观音 卫生许可证:sp3501031010009609
公司地址	福州市台江区国货西路273号中选楼3层310号
联系电话	86 0591 22702121 13788875487

产品详情

品牌	品中香	种类	铁观音
卫生许可证	sp3501031010009609	净重	500 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	高山原茶
等级	二级	生产厂家	福州市好口味茶业有限公司
外包装	塑料袋	内包装	真空塑料袋
特产	是	储藏方法	冷藏
生产日期	2010年6月	售卖方式	散装
原产地	福建		

铁观音不仅香高味醇，是天然可口佳饮，而且养生保健功能在茶叶中也属佼佼者。铁观音于八年自福建安溪引进木栅区试种，分「红心铁观音」及「青心铁观音」两种，主要产区在期树属横张型，枝干粗硬，叶较稀松，芽少叶厚，产量不高，但制品质高，产期较晚。其树性稍，叶呈，叶厚肉多。叶片平坦展开，适宜种植铁观音茶。

【饮茶益处】饮茶有许多益处，这是众所周知的。但饮茶为什么会有许多好处呢？这对一般人来说，是知其然而不知其所以然。随着科学的发展，到了19世纪初，茶叶的成分才逐渐明确起来。经过现代科学的分离和鉴定，茶叶中含有有机化学成分达四百五十多种，无机矿物元素达四十多种。茶叶中的有机化学成分和无机矿物元素含有许多营养成分和药效成分。有机化学成分主要有：茶多酚类、植物碱、蛋白质、氨基酸、维生素、果胶素、有机酸、脂多糖、糖类、酶类、色素等。而铁观音所含的有机化学成分，如茶多酚、儿茶素、多种氨基酸等含量，明显高于其他茶类。无机矿物元素主要有：钾、钙、镁、钴、铁、锰、铝、钠、锌、铜、氮、磷、氟、碘、硒等。铁观音所含的无机矿物元素，如锰、铁、氟、钾、钠等均高于其他茶类。

安溪铁观音的主要分类

清香型

清香系列产品：本产品为中国名茶安溪铁观音的高档产品，原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，具有“鲜、香、韵、锐”之综合特征。香气高强，浓馥持久，花香鲜爽，醇正回甘，观音韵足，茶汤金黄绿色，清沏明亮。口、舌、齿、龈均有刺激清锐的感受，产品倍受广大消费者的青睐。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次 温馨提示：宜用山泉水，矿泉水或纯净水冲泡，泡饮效果最佳。

浓香型

浓香系列产品：本产品以传统工艺“茶为君，火为臣”制作的铁观音茶叶，使用百年独特的烘焙方法，温火慢烘，湿风快速冷却，产品“醇、厚、甘、润”，条型肥壮紧结、色泽乌润、香气纯正、带甜花香或蜜香、粟香，汤色深金黄色或橙黄色，滋味特别醇厚甘滑，音韵显现，叶底带有余香，可经多次冲泡。茶性温和止渴生津，温胃健脾。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次。

韵香型

韵香系列产品特色：本产品制作方法是在传统正味做法的基础上再经过120 左右烘焙10小时左右，提高滋味醇度，发展香气。原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，经过精挑细选、传统工艺精制拼配而成。茶叶发酵充足，传统正味，具有“浓、韵、润、特”之口味，香味高，回甘好，韵味足，长期以来倍受广大消费者的青睐。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次。此款韵香型铁观音是经过高级制茶师亲自炒制的，香气与轻发酵的不一样。米香味道，口感偏重，汤水金黄色。适合人群：1.超过30岁的中年人 or 年长者。2.口感较重者较合适。3.胃不好不宜喝青茶者。温馨提示：传统韵香的具有醇厚，具有医学上讲到的暖胃、降血压、血脂、减肥的功效，很适合现在应酬多，饮食结构不合理的，肠胃有小毛病、血脂血压高，感觉自己身体胖的朋友饮用。

优点：不必放入冰箱可长期保存，耐泡。胃寒者更合适，也更去火。

缺点：没有了清香型原来铁观音的香气，口感饱实，偏重。

陈茶

陈年铁观音不仅具有青茶的作用，还有治感冒、治消化不良、降压降脂、防治糖尿病等效用，已有专家对此进行研究证实。在安溪民间，也流传着一个关于陈年铁观音的传说：清朝时，有个叫林福隆的员外肠胃不好，有一天肚子胀得很厉害，吃不下饭，到处找大夫看也没有用。家里人急忙到祖宅祈求神灵保佑，当天晚上，林员外做梦时得到仙人点化。第二天早上，按照梦里仙人的指点，家里人翻遍祖屋，在屋角找到色泽乌黑快要发霉的老茶，然后将其煮给林员外喝，结果，林员外肚子胀的毛病竟然好了。除了传说外，安溪民间的不少茶农每年都有存茶于陶罐的习俗，遇风寒冷热以陈茶当药。现在不少五年陈的铁观音经过烘焙加工，可以做到和15年陈差不多。但是有明显烘焙过的火味，真正的陈年铁观音，应当无火味。