

云南普洱茶 05年生砖 12个月以上

产品名称	云南普洱茶 05年生砖 12个月以上
公司名称	云南凤庆县兴宇茶业有限责任公司
价格	150.00/片
规格参数	保质期:12个月以上 储藏方法:干燥通风无异味避光 等级:特级
公司地址	中国 云南 昆明市官渡区 邦盛国际茶城17栋--22号
联系电话	86 0871 4579246 13759123599

产品详情

保质期	12个月以上	储藏方法	干燥 通风 无异味 避光
等级	特级	规格	1X500克
净重	500克	品牌	凤益
生产厂家	云南凤庆兴宇茶业有限责 任公司	生产日期	2005
售卖方式	包装	特产	是
外包装	纸箱	卫生许可证	云卫食证字(2006)第530 921-000064号
原产地	云南省凤庆县		

普洱茶是以云南省一定区域内的云南大叶种晒青毛茶为原料,经过筛选后高温加工成的紧压茶。“普洱茶”的采收:一般分春、夏、秋、冬四季。2 - 4月采收春茶,以清明节后15天内采收的春茶为上品,多采一芽一叶,芽蕊细而白;夏茶于5 - 7月采收,称雨水茶,如制作得当,茶质近似春茶;秋茶于8 - 10月采收,称谷花茶,茶质次于春、夏茶;冬茶很少采收,仅茶农适量采收自己饮用。

普洱茶可按高、中、低档分等级。高档次茶如:金瓜贡茶、宫廷、礼茶、特级;中档次茶如:一级、三级砖茶,沱茶、一级到五级散茶;低等级是六到十级的散茶。茶叶采摘时,叶和芽同时采,一般从茶树枝条的尖往下采摘到第三叶:一叶一芽的采一芽、二叶一芽的采一叶一芽、三叶一芽的采二叶一芽。分级时,级别高的芽多,级别低的叶多梗多。

加工工艺

传统制作工艺：采茶、杀青（生晒、锅炒）、揉捻（手工揉团）、晒干、筛选分类、蒸压制型、最终干燥（晒干、阴干）。

现代制作工艺（人工熟化）：采茶、杀青（锅炒、滚筒）、揉捻（机器加工）、干燥（烘干）、增湿渥堆（洒水、茶菌）、晾干、筛选分类、蒸压制型、最终干燥（烘干）。

普洱熟茶才具药理作用，生茶没有，老生茶(生普)可以有。所以品藏普洱应以品老茶、喝熟茶、存生茶为准则。懂制茶、懂陈化的人，都了解生茶的陈化是要避免三个制程高温：杀青、毛茶干燥、紧压茶干燥。下面就谈谈生普制作工艺中的几个重要环节。

好生普=炒锅适度杀青+毛茶自然太阳晒干+成品室内自然通风阴干

坏生普=滚筒杀青+烘青机毛茶干燥+烘房高温成品干燥

滇青与滇绿：

云南普洱茶的原料 - 晒青毛茶，也就是滇青，与云南烘青绿茶最主要的制程差异是在杀青温度与干燥方式为日晒或烘干，也就是温度与时间掌控。当然，滇青特殊的“太阳味”是无可取代的特色。

1，杀青：传统“滇青”普洱茶制作过程是茶叶从云南大叶种茶树上采摘下来，先经过短暂的风干或日光萎凋，然后进行炒制杀青。现代“滇青”普洱茶炒青锅温度在180度上下，全程六分钟左右。杀青之后叶片颜色由鲜绿转成深绿或墨绿。现代“滇绿”普洱茶制作过程，是将鲜叶放入滚筒或锅炒进行杀青。

2，揉捻：传统工艺是通过手工揉捻，现代是通过机械揉捻，传统揉捻出来的普洱茶汤纯净，机械揉捻导致颗粒粗大，茶汤往往显得浑浊。

3，干燥：传统的滇青通常在上午10点左右完成采摘、杀青、揉捻等工序，到10点开始把毛料均摊在竹席上晾晒到下午4点左右，在此期间还要翻动一两次。滇绿的干燥通常使用烘干机，温度在100-130度左右。

4，蒸压制型：通过蒸压机械使茶料紧压成饼型、沱型、砖型等。

5，最终干燥：滇青蒸压后自然阴干2-3天，或者正反日晒2小时后再阴干1天，自然存放一个月出厂。滇绿蒸压后进烘烘房，通过45度热风烘干后立即出厂。

使用滇青与滇绿工艺制作出的普洱茶对比：

1、茶品制成初期，滇青和滇绿就有明显的不同，一般滇绿无论是香气还是颜色都更引人注目。

滇青：茶青（墨绿色、青气）茶汤（青草味、苦涩而浓烈）叶底（深绿黄、韧性佳）

滇绿：茶青（鲜绿色、清香）茶汤（清甜味、清爽但单薄）叶底（鲜绿黄、韧性差）

2、经过1-2年陈放，滇绿的劣变就逐渐突显出来，滇青的越陈越香才刚刚“浮出水面”。待到5年以上，滇青变成沉香浓郁的老茶，而滇绿已经是废品垃圾了。

滇青：茶青（红褐色油光、陈香）茶汤（清亮蜜香回甘）叶底（韧性好）

滇绿：茶青（暗褐无光泽、平淡潮闷味）茶汤（浑浊、发霉味）叶底（韧性差）

之所以滇绿和滇青有这么大的区别，就在于干燥方式不同。烘干机内温度高达130 以上,只用6~7分钟时

间,便可结束茶叶的干燥过程。高温杀死了茶叶内残余的多酚氧化酶、过氧化物酶和过氧化氢酶,凝固了茶叶内的多酚类化合物,中断其进一步发展变化的条件,或改变了发展变化的方向。科学家就多酚氧化酶的动力学性质做过实验,最适宜的温度为37℃,极端温度60℃,超过60℃以上使酶迅速失活——烘干机让普洱茶失去生命,只会越存越苦”。

晒青、烘青、炒青：

晒青、烘青、炒青在传统茶叶分类中,同属绿茶类,它们的初制工艺组合相同,都是鲜叶、杀青、揉

晒青毛茶

捻、干燥。但是,晒青、烘青、炒青加工的技术要求是不一样的,形成了截然不同的品质风格。

1、杀青：晒青毛茶常使用锅炒杀青,杀青温度较低,叶温多在80℃以下,多酚氧化酶钝化较少,低沸点香气物质未完全消失,杀青叶透青草气,杀青程度较嫩。烘青、炒青毛茶：锅炒、滚筒、蒸汽、热风杀青均可用,杀青温度高,叶温多在90℃以上,多酚氧化酶破坏彻底,低沸点香气物质消失,杀青叶透清香,无青草气,杀青程度较老。晒青毛茶杀青温度低,酶活性被保留,带青草气。有利于普洱茶后期“发酵”。烘青、炒青杀青温度高,酶活性破坏彻底,不利于普洱茶后期“发酵”。

2、揉捻：传统晒青采用手工揉捻,细胞破碎率较低,常在40%以下。茶汁外溢少,茶条粗壮完整,色墨绿少油润,芽叶断碎少,毛茶特别耐浸泡。烘青、炒青毛茶：除高档细嫩名优茶外,常采用机械分两段揉捻,细胞破碎率高,在45-60%以上。茶汁多外溢,叶条紧实粗壮,芽叶断碎多,色墨绿油润,毛茶耐泡性不如晒青。晒青毛茶采用手揉,细胞破碎率低,茶条粗松多孔,有利于普洱茶储藏、“发酵”中气体交换而加速陈化。烘青、炒青常采用机械揉捻,条心紧实,陈化慢。

3、干燥：晒青毛茶揉捻后直接晒干,毛茶含水量一般在8%左右。干茶色墨绿少油润稍显枯。烘青毛茶：忌日晒。用烘笼、烘干机分毛火、足火两次烘干,中间经摊凉走水。也可用滚筒、钢炒机先炒而后烘。毛茶含水量4-6%,色泽墨绿油润。炒青毛茶：忌日晒。用滚筒、钢炒机等分毛火、足火两次炒干,中间经摊凉走水。也可用烘笼、烘干机先烘而后炒。毛茶含水量4-6%。色泽灰绿披霜。晒青毛茶日光干燥,干燥速度慢,生茶透“日光味”,茶汤杏黄透亮,叶底具荷香,带青气。烘青、炒青经高温干燥,毛茶汤绿、具花果香。

普洱茶晒青原料,苦涩为首选,汤色泛黄、苦涩杂味会随时间化掉。当年春芽、春尖、春玉烫色滋味的,消费者极易鉴别;烘青、炒青茶味清爽,汤色碧绿,有糯米或板栗微香,但陈旧后出苦不出甘。存放多年后,晒青叶色褐红,烘青、炒青叶色变黑,冲泡后晒青茶底微微皱折黑褐,而烘青、炒青的茶底则较平滑光鲜,叶底色泽非常接近红茶。烘青和炒青在氧化和发酵过程中有一个共同点,遇湿、遇潮、遇水就变苦。烘青和炒青与潮湿为敌,而晒青则与潮湿为友。自然陈化的生普和人工发酵的熟普都同湿热发生过联系,因而区别茶中是否混有非普洱茶烘青和炒青还有一些其它方法,除观察叶底外,对比品尝非常重要。一般讲,烘青和炒青占的比例越大苦味越重。