

云南普洱茶 凤庆甲级沱茶（属于生茶）

产品名称	云南普洱茶 凤庆甲级沱茶（属于生茶）
公司名称	云南凤庆县兴宇茶业有限责任公司
价格	25.00/袋
规格参数	保质期:12个月以上 产品标准号:DB53/103-2006 储藏方法:清洁通风干燥避光无异味
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	产品标准号	DB53/103-2006
储藏方法	清洁 通风 干燥 避光 无异味	规格	1X20袋X500克
净重	500克	内包装	袋装
品牌	凤益	商品条形码	6927484820587
生产厂家	云南凤庆县兴宇茶业有限 责任公司	生产日期	2009年8月
售卖方式	包装	特产	是
外包装	纸箱	卫生许可证	云卫食字（2008）第53092 1-0000647
原产地	云南省凤庆县		

普洱茶（生茶）是以符合普洱茶产地环境条件下生长的云南大叶种茶树鲜叶为原料，经杀青、揉捻、日光干燥、蒸压成型等工艺制成的茶包括散茶及紧压茶。其品质特征为：外形色泽墨绿、香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色绿黄清亮、叶底肥厚黄绿。

普洱茶

优质普洱茶汤为明亮的红色

普洱茶属于黑茶，因产地旧属云南普洱府（今普洱市），故得名。现在泛指普洱茶区生产的茶，是以公认普洱茶区的云南大叶种晒青毛茶为原料，经过后发酵加工成的散茶和紧压茶。外形色泽褐红，内质汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底褐红。有生茶和熟茶之分，生茶自然发酵，熟茶人工催熟。“越陈越香”被公认为是普洱茶区别其他茶类的最大特点，“香陈九畹芳兰气，品尽千年普洱情。”普洱茶是“可入口的古董”，不同于别的茶贵在新，普洱茶贵在“陈”往往会随着时间逐渐升值。

普洱产地

普洱主要产于云南勐海、勐腊、思茅、耿马、沧源、双江、临沧、元江、景东、大理、屏边，河口、马关、麻栗坡、文山、西畴、广南，西双版纳、其次是贵州盘县、榕江，广西扶绥、昭平，福建南靖，广东乳源、连山、茂名及海南昌江、琼中、乐东、保亭、陵水等地。生于海拔1200~1400米亚热带、热带山地森林中。越南北部、泰国、缅甸、印度也有分布。稀有种。野茶树（包括栽培型野茶树）又名普洱茶，在云南南部和海南均有分布。其中云南有树龄达800多年的“茶树王”，为目前较大的植株，当地虽已采取措施进行保护，但植株仍在受到人为干扰，如不加强管护，将有被摧残致死的危险。海南随着人口的增加，天然林急剧缩减，同时每年“清明节”前后上山采野茶叶的人众多，野茶树也日益减少。

历史渊源

茶马古道

明清时期以普洱为中心向国内外辐射出五条“茶马古道”：

茶马大道由普洱经昆明中转内地各省、北京；江莱茶道从普洱过江城，进入越南莱州，然后再转运到

茶马古道地图

西藏和欧洲等地。旱季茶道从普洱经思茅糯扎渡过澜沧，而后到孟连出缅甸。勐腊茶道从普洱过勐腊，然后销老挝北部各地或出南洋；景栋茶道自普洱、景洪、勐海、打洛出缅甸景栋。

现在，云南省内还保留着很多完整的茶马古道遗址，譬如著名的丽江古城七一街，临沧的鲁史镇、宁洱县境内的孔雀坪等。

茶马古道使普洱茶行销国内各省区，并远销新加坡、马来西亚、缅甸、泰国、法国、英国、朝鲜、日本和港澳台等国家和地区，在世界上享有盛名。

历史悠久的普洱茶

【青铜茶香】云南是世界茶树原生地，全国、全世界各种各样茶叶的根源都在云南的普洱茶产区。普洱茶历史非常悠久，根据最早的文字记载——东晋·常璩《华阳国志》推知，早在三千多年前武王伐纣时期，云南种茶先民濮人已经献茶给周武王，只不过那时还没有普洱茶这个名称。

【中古初名】普洱茶的名称或因族名而成、或因地名而得。到了唐朝，普洱茶开始了大规模的种植生产，称为“普茶”；宋明时期，是中原逐渐认识普洱茶的时期，并且在国家社会经济贸易中开始扮演重要的角色。

【近古鼎盛】到了清朝，普洱茶到达第一个鼎盛时期，《滇海虞衡志》称：“普茶名重天下……茶山周八百里，入山作茶者数十万人，茶客收买，运于各处”；普洱茶开始成为皇室贡茶，成为国礼赐给外国使者；末代皇帝溥仪说皇宫里“夏喝龙井，冬饮普洱”；……清代学者阮福记载说：普洱茶名遍天下，京师尤重之。清末民初，是普洱茶价格最高时期，学者柴萼《梵天庐丛录》记载说“普洱茶……性温味厚，产易武、倚邦者尤佳，价等兼金。品茶者谓：普洱之比龙井，犹少陵之比渊明，识者翫之——也就是说：当时的普洱茶好茶价格是银子（或金子）的两倍！民国至抗战之间，普洱茶又得到一定发展，很多这个时期的老字号茶还有遗存，我们现在喝起来口感气韵非常好，但因价格奇高，假冒者比比皆是。

【现代寂寥】抗战爆发直到新中国建立之间，云南整个茶业萧条；但解放后很长时期，云南的茶叶生产重视红茶、绿茶；并未继承发扬普洱茶优良传统；甚至大面积砍伐毁坏几百年的古茶园而取代种植无性繁殖的台地茶，七子饼茶的传统工艺中断近半个世纪；但是，值得一提的是，1975年，云南开始了普洱熟茶的生产。

【近年高潮】随着社会经济的发展和人们生活水平的提高，近几年来人们开始重视有强大保健功能和迷人口感的普洱茶，流行之势从南洋港台传至广东，回及云南，再迅速影响全国，于是乎，跟风投机者甚众，假冒伪劣品时出；鱼龙混杂，乱云飞度；三五年间，暴热暴寒。值得庆幸的是，此期间传统的普洱茶传统工艺得到恢复，人们对普洱茶价值的认知、品质的认知正在趋于理性。

云南省标准计量局于2003年3月公布了普洱茶的定义：“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，经过后发酵加工而成的散茶和紧压茶。”上述有三个方面的界定：一是云南省一定区域内的大叶种茶；二是阳光干燥方式；三是经过后发酵加工。云南普洱茶的感官要求：其外型色泽褐红或略带灰白，呈猪肝色，内质汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底褐红。

概念区分

生茶

普洱茶（生茶）是以符合普洱茶产地环境条件下生长的云南大叶种茶树鲜叶为原料，经杀青、揉捻、日光干燥、蒸压成型等工艺制成的茶包括散茶及紧压茶。其品质特征为：外形色泽墨绿、香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色绿黄清亮、叶底肥厚黄绿。

加工步骤：

云南大叶种茶鲜叶—萎凋—杀青—揉捻—晒干—蒸压—干燥：

采摘：手工采摘一芽两叶为上。

萎凋：摊凉于无直射阳光通风干燥处三十水分，置于竹编竹箨上方。时间视鲜叶含水量及当时气温湿度。

杀青：去除青草味，蒸发一部分水分，炒制后利于揉捻成形。

揉捻：有机器揉捻及手工揉捻。让茶叶细胞壁破碎，使茶汁在冲泡时易溶于茶汤，提高浸出率。使茶

普洱茶制作

叶成条。

晒干：把揉捻好的茶叶在太阳光下自然晒干，最大程度的保留了茶叶中的有机质和活性物质。晒青易于保留茶叶的本质原味。

蒸压：把晒干的茶叶用蒸汽蒸湿，放在不同模具里压成形。提取香味及使茶叶中果胶溢出表皮，利于压制成型和有别于散茶的独特香味。

干燥：把含水量控制到能安全储藏的含水量以下，一般普洱茶要求在含水量在10%以下。

熟茶

普洱茶（熟茶）是以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种晒青茶为原料，采用渥堆工艺，经后发酵（人为加水提温促进细菌繁殖，加速茶叶熟化去除生茶苦涩以达到入口醇化汤色红浓之独特品性）加工形成的散茶和紧压茶。其品质特征为：汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底红褐均匀。

加工步骤：

生茶毛茶—湿水—反复翻堆—出堆—解块—干燥—分级—蒸压(类似生茶蒸制过程)——干燥摊凉。

渥堆发酵：将湿水后的茶叶按一定厚度堆积在一起，在微生物作用、湿热作用和氧化作用的共同作用下，形成普洱茶特有的风味、品质。

普洱分类

依制法分类

生茶：采摘后以自然方式发酵，茶性较刺激，放多年后茶性会转温和，好的老普洱通常是以此种制法。

熟茶：以科学方法人为发酵使茶性温和，让茶水达到软水好喝。以1973年后为分界点。

生茶所冲泡出来的水是青绿色，熟茶冲泡出来才是金红色

依存放方式分类

干仓普洱：指存放于通风、干燥及清洁的仓库，使茶叶自然发酵，陈化10~20年为佳。

湿仓普洱：通常放置于较潮湿的地方，如地下室、地窖，以加快其发酵速度。由于茶叶内含物破坏较多，常有泥味或霉味，湿仓普洱陈化速度虽较干仓普洱快，但容易产生霉变，对人体健康不利，所以我们不主张销售及饮用湿仓普洱。

依外型分类

满清帝王七子饼茶贡级野生乔木古树茶生饼

- 1、饼茶：扁平圆盘状，其中七子饼每块净重357克，就是老的计量单位：七两，每七个为一筒，表示七七四十九，代表多子多孙的含义，故名七子饼。
- 2、沱茶：形状跟饭碗一般大小，每个净重100克、250克，现在还有迷你小沱茶每个净重2克~5克。
- 3、砖茶：长方形或正方形，250克~1000克居多，制成这种形状主要是为了便于运送。
- 4、金瓜贡茶：压制成大小不等的半瓜形，从100克到数百斤均有。
- 5、千两茶：压制成大小不等的紧压条型，每条茶条重量都比较重（最小的条茶都有100斤左右），故名：千两茶
- 6、散茶：制茶过程中未经过紧压成型，茶叶状为散条型的普洱茶为散茶，分为用整张茶叶制成的索条粗壮肥大的叶片茶，也有用芽尖部分制成的细小条状的芽尖茶。
- 7、普洱茶的中级，上级品大都以沱茶及饼茶居多。

等级区分

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。

普洱茶

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。以下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、烘干机等分毛火、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。