

低档红茶 坦洋工夫 茶叶

产品名称	低档红茶 坦洋工夫 茶叶
公司名称	福州同钛贸易有限公司
价格	90.00/斤
规格参数	品牌:御霖茗茶 种类:坦洋 商品条形码:-----
公司地址	中国 福建 福州市鼓楼区 福州五四路宏运帝豪国际1419
联系电话	86-0591-87859157 15080452516

产品详情

品牌	御霖茗茶	种类	坦洋
商品条形码	-----	卫生许可证	闽卫食字(2009)第350102-06561号
产品标准号	-----	净重	500 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	小菜茶
等级	----	生产厂家	福安市御霖种植专业合作社
外包装	-----	特产	是
储藏方法	干燥防潮、防晒避光、防 异味	规格	-----
生产日期	2010	售卖方式	散装
原产地	福建		

红茶的色香味

汤色：红茶颜色呈红色或桔色，是因为茶叶中的丹宁酸化所产生的化学反应。

香：红茶是全发酵的茶，特色重在滋味，而其它种茶，如未经发酵的绿茶或半发酵的乌龙茶的特色则相对重在香气。

味：红茶含丹宁酸，咖啡咽和氨基酸，故有独特的香味。

坦洋工夫采摘与制作工艺

坦洋工夫红茶是福建三大工夫红茶之一，久已闻名于国内外茶叶市场。其主要品质特点：外形条索紧细匀直，叶色润泽，净度良好，毫尖金黄，香气高锐持久，滋味浓醇鲜爽，醇甜、有桂圆香气，汤色红亮，叶亮红明。“坦洋工夫”红茶的制作过程，将注重保留其传统“坦洋功夫”红茶的品质特征，在此基础上经过技术创新，提高产品档次，以适应市场对高档红茶的需求，提高企业经济效益。“坦洋工夫”红茶的生产工艺主要包括鲜叶采摘、萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等工序。鲜叶采摘选择晴天采摘一芽一叶或一芽二叶，鲜叶要求芽叶肥壮、及时付制，保持鲜叶的新鲜无异杂、无损伤，严格实行分批、分品种、及时付制，保持鲜叶的新鲜度。萎凋以室内自然萎凋较佳，有利于提高萎凋质量，一般萎凋时间为4-5小时，萎凋叶叶质柔软手捏成团。松手不易弹散，嫩梗折之不断，叶面失去光泽，色暗绿，青草气大部分消失，略有清香。揉捻采用揉捻机，揉捻室避免阳光直射，室内温度宜低，温度宜稍高。采用轻压长揉的方法，使之条形紧结，初步形成其成品特征。解块主要目的是解散茶团，降低叶温，使叶内某些有效成分不致因受热剧变，干燥后可减少团块。发酵是工夫红茶加工的独特阶段，它使茶叶中多酚酶物质充分氧化，形成红茶色香味的品质特征。干燥目的是制止继续发酵，蒸发水分，达到毛茶品要求。

精制毛茶通过抖筛、平圆筛、手拣等精制工序，分精茶条粗细、长短，去除影响成品茶净度和色泽的杂物及片茶、碎茶、末茶等，形成条索紧细、外形匀美观、净度良好的上等“坦洋功夫”红茶外形特征。

【红茶的调饮方法】冲泡好的红茶中，可根据个人喜好添加果汁、蜂蜜、咖啡、牛奶等冲调兑饮，也可加入冰块制成冰红茶、泡沫红茶等。或加入柠檬片制成“柠檬红茶”。

【红茶的保健功效】含有丰富的蛋白质，具有健胃、保胃，软化血管、促进血液循环，利尿，除口臭等功

效。