

大南山绿茶直营店

产品名称	大南山绿茶直营店
公司名称	揭阳市及越茶叶有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:汲越
公司地址	惠来县揭阳市大南山华侨管理区池边村
联系电话	0663-6450166 13580180728

产品详情

茶的香味一般来说都是取决于茶叶的树种、加工和保存三个方面。以单枞为例，大南山茶.不同的区域茶叶有不同品种的单枞，常见香型就有黄栀香、玉兰香、蜜兰香、芝兰香、杏仁香、肉桂香等各种花香型，而和铁观音相似的黄金桂，就是香高味淡的一个典型。后期的加工过程中，因为杀青和焙火的控制不同，大南山茶批发.有些茶的香味会高一些，但是茶味会低，或者茶味浓厚，但是香气不高。

另外如果冲泡时，方法不对，或用的水较差的话，对茶的香气和茶味也会有较大的影响。

一、因为铁观音的特俗加工工艺，铁观音在干茶时的香味并不高，如果您捧一把铁观音放到鼻子下闻，香气清幽、自然那么一般是没有添加的，相反，如果干茶的香味浓烈扑鼻、并且香味在鼻子里久久不散的话，那么加入香精的可能性就很高。

二、你可以用手将茶叶进行揉搓，如果手掌中会依附一些粉剂或颜色，大南山茶供应商.那么也是加入了一些添加剂的。

三、用80度的水冲泡后，茶汤浑浊，或香气很高的，那么基本也是加入了香精的。因为铁观音一定要用95度以上的水冲泡，香气和味道才会出来，而大部分香精在80度的水温下，已经迅速溶解出香了。

四、冲泡后，如果每一泡茶香都下降的很快，而且茶香缺乏变化，甚至冲泡到第三泡时，大南山茶厂家直销.就没有了茶叶的香气，也有可能是添加了香精。

五、茶叶喝完后，先不用洗杯，隔夜之后，第二天早上你会发现茶杯里会有一层厚厚的茶渍，如果茶渍的颜色呈浅黄、深黄、橘黄等黄橙色系的均可表示这道茶不含有任何添加剂，反之如果茶渍呈现出浅绿、深绿、墨绿等其他颜色则表示这道茶可能含有添加剂。

揭阳市及越茶叶有限公司：<http://www.jyjycy.net>