

冲泡詹旭生普洱茶，为什么要高温？

产品名称	冲泡詹旭生普洱茶，为什么要高温？
公司名称	广东詹旭生实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潮州市新洋路尾西湖工业城内东贵树脂总厂综合楼A幢第6层
联系电话	18025718895

产品详情

冲泡普洱茶和冲泡其他茶有什么不同？相信一些新手还在这个问题中纠结，其实普洱茶的冲泡和其他的茶冲泡过程基本上是一样的，只是普洱茶要求的水温要高些。

普洱茶的冲泡和其它茶类基本一样，都有选茶、备具、择水、投茶、冲泡、分茶等过程。所不同的是，普洱茶是“生物食品”。

不论普洱茶的生茶还是熟茶，其加工方式，从鲜叶杀青、手工揉捻、日光干燥制成生茶，再到生茶“渥堆发酵”、反复翻堆至凉干至熟茶。在微生物的作用下，普洱茶一方面获得了良好的、其它茶类无以伦比的品质的同时，其加工的工艺里，没有任何一道工艺是通过“高温杀菌”的。

也就是说，詹旭生老号普洱茶 www.ziade.cn 特殊品质形成的同时，有益微生物和微生物常常伴生在一起，互为颉颃、相互作用。尤其是阴雨连绵的天气情况下，微生物繁育旺盛，一些经过“湿仓”处理的茶品，会滋生霉菌，不利于人体健康。所以，普洱茶冲泡时，更强调高温洗茶(1~2次)、高温冲泡。

另外，普洱茶是云南大叶种加工的茶品，其芽叶肥壮，叶质肥厚，较中小叶种茶叶更能耐高温冲泡。所以，普洱茶冲泡时，高温洗茶、高温冲泡，不仅是科学健康的，也是科学合理的冲泡技法，高温冲泡的普洱茶，滋味醇厚甘美。

全文阅读来自詹旭生老号 <http://www.ziade.cn/> 了解更多茶知识！