

什么样的黑茶好_黑茶代理加盟

产品名称	什么样的黑茶好_黑茶代理加盟
公司名称	湖南省香木海茶业有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区高桥大市场茶叶.食品城A5栋5、6号
联系电话	0731-88579388

产品详情

安化天尖黑茶，百两茶多少钱。湖南金花黑茶，安化千两茶黑茶价格，湖南黑茶定制。湖南安化黑茶什么牌子好。黑茶有哪些品牌，高马二溪黑茶，两百茶价格，高马二溪黑茶。益阳黑茶价格！安化黑茶哪个牌子好。湖南安化茯砖茶，湖南黑茶公司。湖南黑茶价格，金花千两茶价格。黑茶金花千两茶价格，两百茶价格表，安化天尖黑茶，湖南黑茶加盟费用，益阳黑茶批发，安化黑茶哪家店好，湖南安化黑茶价格，黑茶多少钱一斤。湖南黑茶多少钱一斤，湖南黑茶公司，长沙安化黑茶专卖店，湖南黑茶公司。

湖南省香木海茶业有限公司是一家集种植、研发、生产、销售、茶文化传承与传播于一体的高端茶业企业。企业自成立以来，深刻的挖掘了中国茶文化，汲取几千年来茶叶前辈们的智慧，积极恢复制茶古艺，提升茶叶的品质与品味，旨在通过产品的推广，品牌的建设来推动茶文化的传播，与此同时制定了一系列的好茶标准。固话：073188579388

企业经过几年的发展，在安化县境内拥有的茶园面积最多，茶园海拔最高。在土壤品质最好（遍布距今七亿年的冰碛岩）的安化芙蓉山，高马二溪顶部辰山药场等六个山头拥有高标准茶园一万亩，且都通过有机认证。此外，还拥有唐宋芙蓉仙茶基地，明代四保贡茶基地。

企业创始人谭伟中先生通过走访世界各地茶园，与世界茶人交流学习，遍读古籍；潜心研究，挖掘了唐宋失传的制茶古艺。申请茶叶制作工艺发明专利32项，在茶叶制作过程中，对细胞壁的破坏、酶促作用的转化、益生菌的培养形成了一套独特的见解，合理的提升了茶叶的品质。在茶叶的口感、香气、汤色、形状、及食品安全等方面制定了好茶的一系列标准。为消费者能喝上一泡健康，放心的好茶而努力。

湖南省香木海茶业有限公司

姓名：周经理

手机：15111222333

QQ：49432785

座机：0731-88579388

寻找安化黑茶之魂 黑茶是六大茶系之一，也是中国的特有茶类，生产历史悠久。其中最著名当属湖南安化生产的安化黑茶，在世界享有美誉。安化：古称梅山，茶祖炎帝蚩尤的故乡，公元1072年之前蚩尤后人过着刀耕火种、摘山射猎的土著生活。旧时不与中国通，自立梅王，直到1072年（北宋熙宁五年）被宋朝统一，取归安德化之意，建安化，县址梅城启安坪。黑茶：五代十国时期后蜀二年（935年）毛文锡所著《茶谱》，文中有载：“潭邵之间有渠江，中有茶……其色如铁，芳香异常，烹之无滓也。”文中的茶即是安化黑茶，“其色如铁，芳香异常，烹之无滓也”正是安化黑茶的特征。安化黑茶从唐代开始即为“芙蓉仙茶”，明代为“四保贡茶”。《保贡卷宗》收藏于香木海茶业后在1915年巴拿马茶叶赛中获奖而驰名海外。近几年来，香木海用芙蓉山的原料制作的黑茶在国际中华茶奥会、全国武林斗茶大会连续三届获得黑茶类冠军，成为中国黑茶最好品质的象征。安化黑茶追根溯源，几千年梅山文化熏陶，一泡茶中除了品质还有厚重的文化之韵；安化特有的冰碛岩，正如《茶经》中所著：上者生烂石、中者生砾壤、下者生黄土。安化境内冰碛岩属于茶圣陆羽《茶经》的烂石。在芙蓉山的五座山峰中，漫山遍野都覆盖着冰碛岩。还有九龙池山脉南金乡当子湖、晨山山脉的高马二溪、湖南坡……安化好山好水、产好茶育贵人。古有炎帝蚩尤、梅王扶汉阳、宋代张俊、张轼父子隐居芙蓉山，明有尹三聘、清有陶澍、罗饶典、黄自元等；还有最早参加华兴会、同盟会，投身辛亥革命的李燮和、李唐；革命志士姚炳南、卢天放、刘肇经等。图片左上起为茶祖蚩尤、梅王扶汉阳、炭河里博物馆（原炎帝皇宫），下“印心石屋”为道光皇帝亲笔，收藏于香木海茶业自宋到清，安化通过科举考中进士以上14人，举人117人。今有陆军总司令李作成、原中纪委副书记夏赞忠、国家工商总局局长王众孚、司令员邓克明；出现了世界羽毛球冠军唐九红、龚智超、龚睿娜、黄穗、田卿等。图为陆军总司令李作成题字

这是安化黑茶之父彭先泽先生的《安化黑茶》原稿，收藏于香木海茶业。这是彭先泽先生提到的“竹叶茶”，最长可达40公分；此茶只有在海拔一千米以上、冰碛岩土壤里才能生长。只有喝到这种好茶，才能感悟到安化黑茶之魂。好茶，离不开“化、气、绵、甜”这四个字。化：一口茶喝下去，把口腔里面抽过烟、吃过海鲜或者喝过其他茶的味道化得干干净净，口腔里面像早晨起来刷过牙齿一样。气：一口茶喝下去，只有茶的味道没有多余的东西；纯正，全身发热、毛孔张开、气血通畅；再喝其它茶，出现水味，没有茶味。绵：好茶喝到口里很顺滑，再喝差一点点的茶，在喉咙部位堵住，难以下咽。甜：像喝山泉水，像喝土鸡汤，自然甜润。

香木海在恢复唐宋制茶工艺的基础上，创立了独特的四步发酵观。香木海在总结大量前人工艺经验基础上，精益求精，进行了一系列技术创新，形成了独具特色的香木海四步发酵观(专利号：201110246004)第一步，在发酵过程中产生大量的酵母菌，酵母菌的产物（二氧化碳和水）再生成碳酸根，把茶叶中的咖啡因、咖啡碱转为盐类，有效的去除咖啡因，咖啡碱。从而保持人体内的水分，滋润皮肤，不影响睡眠。第二步，黑茶在发酵过程中能产生大量的乳酸菌和双歧杆菌，能够灭杀大肠杆菌，促进消化、吸收，提高人体免疫力。第三步，黑茶在发酵过程中能够把茶叶中的一部分纤维素通过纤维素酶水解成葡萄糖，最后通过葡萄糖酸杆菌将其转化为维C；另一部分纤维素被转化为可溶性纤维，能够把人体内的胆固醇、胆酸等排出体外、达到排毒养颜的功效、保持肠道的水分，防止便秘。第四步，通过果胶酶将茶叶中的果胶由多糖转变为单糖，溶于水后有降血糖的作用。黑茶通过发酵把茶叶中其他茶没有利用起来的纤维素和果胶充分利用，可代替吃蔬菜水果的功效。印证了“宁可三日无食，不可一日无茶”，“一日无茶则滞，三日无茶则病”之说。安化黑茶之魂，在于五千年的梅山文化、七亿年的冰碛岩土壤还有独特的制作工艺及保健功效，成为人类的健康之饮。所以才能享誉海内外，成为世界名茶。关于安化黑茶 安化黑茶，在工艺上面属于黑茶，后发酵茶。在五代时毛文锡的《茶谱》中就描述为：“其色如铁，而芳香异常，烹之无滓也”，在明朝朱元璋将团茶改为散茶之后，安化黑茶仍然一直保留着紧压茶的特点，

如千两、百两花卷和茯砖、花砖、黑砖。