

原产地批发安溪铁观音 浓香兰韵特级铁观音

产品名称	原产地批发安溪铁观音 浓香兰韵特级铁观音
公司名称	北京泉顺发商贸有限公司
价格	780.00/盒
规格参数	品牌:兰茗轩 种类:铁观音 商品条形码:6945538585155
公司地址	北京市顺义区马坡镇佳和宜园46号楼1层102
联系电话	13910088377

产品详情

品牌	兰茗轩	种类	铁观音
商品条形码	6945538585155	卫生许可证	QS350514011026
产品标准号	GB/T19598-2006	净重	500 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	铁观音茶叶
等级	特级	净度	99%
生产厂家	福建省泉州市文宣茶业有限公司	外包装	礼盒装
内包装	真空袋	特产	是
储藏方法	冷冻、冷藏保鲜	规格	500克/盒
生产日期	2011	售卖方式	包装
原产地	福建		

铁观音茶的采制技术特别，不是采摘非常幼嫩的芽叶，而是采摘成熟新梢的2—3叶，俗称“开面

采”，是指叶片已全部展开，形成驻芽时采摘。采来的鲜叶力求新鲜完整，然后进行凉青、晒青和摇青

(做青)，直到自然花香释放，香气浓郁时进行炒青、揉捻和包揉(用棉布包茶滚揉)，使茶叶卷缩成颗粒

后进行文火焙干。制成毛茶后，再经筛分、风选、拣剔、匀堆、包装制成商品茶。

凉青、晒青、凉青：鲜叶按标准采收进厂经过凉青后进行晒青。晒青时间以午后4时阳光柔和时为宜

，叶子宜薄摊，以失去原有光泽，叶色转暗，手摸叶子柔软。顶叶下垂，失重6—9%左右为适度。

然后移入室内凉青后进行做青

做青：摇青与摊置相间进行，合称做青。做青技术性高，灵活性强，是决定毛茶品质优劣的关键。

摇青使叶子边缘经过摩擦，叶缘细胞受损，再经过摊置，在一定的温度、湿度条件下伴随着叶子

水分逐渐丧失，叶中多酚类在酶的作用下缓慢地氧化并引起了一系列化学变化，从而形成乌龙茶

的特有品质。铁观音鲜叶肥厚，要重摇并延长做青时间，摇青共3—5次，每次摇青的转数由少到多。

摇青后摊置历时由短到长，摊叶厚度由薄到厚。第二、三次摇青必须摇到青味浓强，鲜叶硬挺，

俗称“还阳”，梗叶水分重新分布平衡。第四、五次摇青，视青叶色、香变化程度而灵活掌握。

做青适度的叶子，叶缘呈朱砂红色，叶中央部分呈黄绿色(半熟香蕉皮色)，叶面凸起，叶缘背卷，

从叶背看呈汤匙状，发出兰花香，叶张出现青蒂绿腹红边，稍有光泽，叶缘鲜红度充足，

梗表皮显有皱状

炒青：炒青要及时，当做青叶青味消失，香气初露即应抓紧进行。

揉捻、烘焙：铁观音

的揉捻是多次反复进行的。初揉4分钟，解块后即行初焙。焙至五、六成干，

不粘手时下焙，趁热包揉，运用揉、压、搓、抓、缩等手法，经三揉三焙后，再用50—60 的

文火慢烤，使成品香气敛

藏，滋味醇厚，外表色泽油亮，茶条表面凝集有一层白霜。包揉、

揉捻与焙火是多次重复进行的。直到外形满意为止。最好才焙火烤干成品。。

。。
