

批陈年普洱茶 勐海茶厂“中茶牌”250克砖茶

产品名称	批陈年普洱茶 勐海茶厂“中茶牌”250克砖茶
公司名称	云南临沧富昌勐库大叶茶有限公司
价格	1000.00/片
规格参数	保质期:12个月以上 产品标准号:GB/T22111-2008 储藏方法:干燥通风条件下存储
公司地址	中国 云南 昆明市 昆明市金实云南茶叶批发市场一期 1 1 幢 2 0 6
联系电话	86 0871 7011548 13987186978

产品详情

保质期	12个月以上	产品标准号	GB/T22111-2008
储藏方法	干燥通风条件下存储	等级	特级
规格	250克	净重	250克
绿色食品	是	内包装	牛皮纸
品牌	中茶	生产厂家	勐海茶厂
生产日期	1979年1月18日	售卖方式	包装
特产	是	外包装	牛皮纸
卫生许可证	QS5328 1401 0332	新奇创意项目	是
有机食品	是	原产地	云南

79年 中茶砖 云南茶砖 勐海茶厂出品

产品名称：云南茶砖（普洱熟茶）

产品原料：选用云南勐海大叶种晒青毛茶

卫生许可证：云卫食字【2006】第532822-60861号

安全生产许可证：qs5328 1401 0332

净含量：300g

生产日期：1979年1月18日

储存条件：通风、干燥、无异味

保存期：在符合条件下适宜长期保存

厂名：云南西双版纳勐海茶厂

产品介绍

"相聚茶缘"产品的每一款茶品均采用标准材质包装,里面有详细的产品介绍和产品手册. 诚招代理
本公司诚招代理,请有意者和我联系!

值得信赖的官方批发网,本集团打造高品质的茶品,放心购买!

一,普洱茶的定义:以云南省一定区域内的大叶种晒青毛茶为原料,采用传统工艺与现代工艺相结合,在云南省地域范围内加工而成的,具有特定品质的茶叶产品。普洱茶包含普洱茶熟茶与普洱茶生茶两大系列产品。普洱茶熟茶特质:外形色泽红褐;内质汤色红浓明亮、香气陈纯独特、滋味醇厚回甘、叶底色泽褐红,普洱茶熟茶简称普洱茶。普洱茶生茶特质:汤色黄明、香气纯正、滋味清香,苦后回甘,因涩生津,叶底色泽黄绿,普洱茶生茶简称普洱青茶。

二,生、熟普洱茶的区别方法:1、颜色:生茶通常是黄绿色或墨绿色;熟茶则是红褐色,甚至是黑色,这主要是受渥堆发酵程度的影响,(并且新生产的熟茶还会有点灰蒙蒙的感觉。自然发酵的生茶则随着发酵进行,出现叶边、茶梗发红、发紫,然后逐步变红,黄绿色逐步消失,最后变为板栗色或红褐色,并有油亮的感觉。)2、汤色:生茶所泡出的茶汤颜色为透明的黄绿色或金黄色;熟茶茶汤则为板栗色或红褐色,甚至到近似黑色。3、气味:生茶闻起来是茶叶本身的清香味,熟茶则是一种特殊的陈香味,若是湿仓陈茶或渥堆发酵没掌握好的还会有点霉味。4、口感:生茶的味道和绿茶很相似,有苦涩味,但是清香,回甘好,;熟茶的滋味是醇和,甘滑柔顺,绵甜爽口。

普洱的存放并不困难 只要不受阳光直射 雨淋 环境清洁卫生干燥通风无其他杂味异味即可。

四,一起来喝好茶:1、观外形:好的普洱茶外形色泽褐红(俗称猪肝色),条索肥嫩、紧结,闻其味有淡淡的桂圆、玫瑰、樟、枣、藕等香味并伴有特殊的陈香。普洱紧压茶(茶饼、茶砖、沱茶等)外形要求松紧适度,色泽以青褐、棕褐、褐红色为正常。以青饼为例,一般3-5年,茶饼紧结,圆边完整,茶梗泛淡紫色;5-7年,茶饼完整,茶梗全紫;7-10年,茶饼边轻,边缘掉粒,茶梗深紫;10年以上,茶饼边松,叶际边缘模糊。2、看汤色:俗话说:乌龙闻香,普洱赏色。取3-5克普洱茶放入壶中,用沸水冲泡,把泡好的茶汤倒入水晶玻璃杯内观赏汤色。普洱茶的汤色红浓通透明亮,茶红素是汤色呈“红”的主要成分,随着普洱茶陈期延长,发酵时间的增加,普洱茶中不溶性茶红素复合物逐渐增多,茶的汤色也就变得越来越红。茶汤泛青、泛黄为陈期不足,茶汤褐黑、浑浊不清、有悬浮物的则是变质的普洱茶。3、品滋味:主要是品尝普洱茶汤,闻其香气,尝其滋味,要求甘甜、润滑、厚重、陈香。在这里,厚重

是指茶浓稠而不淡薄，入口味觉香浓而不寡淡。陈香是指普洱茶特有的醇香味，特别要区别于霉杂味，有霉杂味的茶是发酵失败的茶，是不能喝的普洱茶。普洱茶的香气特点就是陈香显著。4、查叶底：开汤后看冲泡后的叶底（茶渣），主要看柔软度、色泽、匀度。叶质柔软、肥嫩、有弹性，色泽褐红、均匀一致的好。若叶底无弹性、花杂不匀、发黑，或腐烂如泥、叶张不开属品质不好。

五、普洱茶冲泡基本步骤：1.普洱茶冲泡用水和水温：选用矿泉水或纯净水，水温以90oc~100oc沸水为佳。2.温壶涤具：茶具中置入烧开的清水，主要起到温壶温杯的作用同时可以涤具。3.投茶量：用茶刀顺茶饼（沱、砖）分层处轻轻撬取，一般投茶6-8克。4.醒茶：沸水冲入泡壶（盖碗）中，快速倒去（称为醒茶）。5.冲茶浸润：根据实际情况掌握冲泡时间。6.分茶：壶中的茶汤倒入公道杯中，保持茶汤浓淡的均匀，再分别均匀的分入小杯中。