

珍稀白茶/白茶/口感鲜爽，清香持久

产品名称	珍稀白茶/白茶/口感鲜爽，清香持久
公司名称	厦门美西食品贸易有限公司
价格	70.00/件
规格参数	品牌:珍稀白茶 种类:白茶
公司地址	中国 福建 厦门市集美区 厦门集美银江路
联系电话	86 0592 6681260 13459294191

产品详情

品牌	珍稀白茶	种类	白茶
卫生许可证	闽卫食证字(2007):第3产品标准号 506290000189		Q/HAYH01-2006
等级	一级	商品条形码	6936648700023
保质期	18(个月)	生产日期	一年以内
储藏方法	防潮湿,防异味,避免强 光直射	原产地	江苏
特产	否		

白茶(又名黄溪草),顾名思义,这种茶是白色的,一般地区不多见。白茶生产已有200年左右的历史,最早是由福鼎市首创的,目前在溧阳等地均有分布,属于溧阳等地的特产。该市有一种优良品种的茶树——福鼎大白茶,茶芽叶上披满白茸毛,是制茶的上好原料,最初用这种茶片生产出白茶。茶色为什么是白色?这是由于人们采摘了细嫩、叶背多白茸毛的芽叶,加工时不炒不揉,晒干或用文火烘干,使白茸毛在茶的外表完整地保留下来,这就是它呈白色的缘故。[1]历史渊源 白茶,素为茶中珍品,历史悠久,其清雅芳名的出现,迄今已有八百八十余年了。宋徽宗(赵佶)在《大观茶论》(成书于1107年~1110年“大观”年间,书以年号名)中,有一节专论白茶曰:白茶,自为一种,与常茶不同。其条敷阐,其叶莹薄,林崖之间,偶然生出,虽非人力所可致。有者,不过四五家;生者,不过一二株;所造止于二三胯(跨)而已。芽英不多,尤难蒸焙,汤火一失则已变而为常品。须制造精微,运度得宜,则表里昭彻如玉之在璞,它无与伦也。浅焙亦有之,但品不及。宋代的皇家茶园,设在福建建安郡北苑(即今福建省建瓯县境)。《大观茶论》里说的白茶,是早期产于北苑御焙茶山上的野生白茶。其制作方法,仍然是经过蒸、压而成团茶,同现代的白茶制法并不相同。而白茶的生产,是于1769年(清嘉庆初年)采芽茶制成银针。1885年改采福鼎大白茶制成白毫银针。

有人认为白茶起于北宋,其主要依据是白茶最早出现在《大观茶论》、《东溪试茶录》(文中说建安七种茶树品种中名列第一的是“白叶茶”)中;也有认为是始于明代或清代的,持这种观点的学者主要是从茶叶制作方法上来加以区别茶类的,因白茶的生产过程只经过“萎凋与干燥”两道工序。也有的学者认为,中国茶叶生产历史上最早的茶叶不是绿茶而是白茶。其理由是:中国先民最初发现茶叶的药用价值

后，为了保存起来备用，必须把鲜嫩的茶芽叶晒干或焙干，这就是中国茶叶史上白茶的诞生。

白茶最主要的特点是毫色银白，素有“绿妆素裹”之美感，且芽头肥壮，汤色黄亮，滋味鲜醇，叶底嫩匀。冲泡后品尝，滋味鲜醇可口，还能起药理作用。中医药理证明，白茶性清凉，具有退热降火之功效，海外侨胞往往将白茶视为不可多得的珍品。白茶的主要品种有白毫银针、白牡丹、新工艺白茶、贡眉、寿眉等。尤其是白毫银针，全是披满白色茸毛的芽尖，形状挺直如针，在众多的茶叶中，它是外形最优美者之一，令人喜爱。汤色浅黄，鲜醇爽口，饮后令人回味无穷。

制作工艺

白茶的制作工艺，一般分为萎凋和干燥两道工序，而其关键是在于萎凋。萎凋分为室内萎凋和室外日光萎凋两种。要根据气候灵活掌握，以春秋晴天或夏季不闷热的晴朗天气，采取室内萎凋或复式萎凋为佳。其精制工艺是在剔除梗、片、蜡叶、红张、暗张之后，以文火进行烘焙至足干，只宜以火香衬托茶香，待水分含量为4~5%时，趁热装箱。白茶制法的特点是既不破坏酶的活性，又不促进氧化作用，且保持毫香显现，汤味鲜爽。