

云南勐库荣鑫茶厂永结老树幽香生茶 云南普洱茶

产品名称	云南勐库荣鑫茶厂永结老树幽香生茶 云南普洱茶
公司名称	李跃琼（个体）
价格	60.00/饼
规格参数	保质期:12个月以上 产品标准号:GB/T22111-2008 储藏方法:清洁、通风、透气、无异味、无污染等
公司地址	中国 云南 昆明市官渡区 邦盛国际茶城9—6商铺
联系电话	86 0871 7180155 13759435943

产品详情

保质期	12个月以上	产品标准号	GB/T22111-2008
储藏方法	清洁、通风、透气、无异味、无污染等	等级	一级
规格	200克/饼	净重	200克
绿色食品	是	内包装	棉纸
品牌	永结	生产厂家	云南双江勐库荣鑫茶厂
生产日期	2010年4月20日	售卖方式	包装
特产	是	外包装	纸箱
卫生许可证	云卫食证字（2006）第530925-000228号	新奇创意项目	没有参与
有机食品	是	原产地	云南
产品类别	普洱茶		

【制造商】：云南普洱茶（生茶）永结老树幽香生茶

【选料】：生茶

【规格】：200克/片（每担7饼，重1.4公斤）

【包装】：

产品名称：永结老树幽香生茶

存储环境:云南纯干仓存放

生产日期:2010年4月20日

保质期:越陈越香

存放方法:干燥,通风,避免异味、阳光照射、潮湿。

生茶和熟茶

普洱茶(生茶)是以符合普洱茶产地环境条件下生长的云南大叶种茶树鲜叶为原料,经杀青、揉捻、日光干燥、蒸压成型等工艺制成的茶包括散茶及紧压茶。其品质特征为:外形色泽墨绿、香气清纯持久、滋味浓厚回甘、汤色绿黄清亮、叶底肥厚黄绿。

普洱茶(熟茶)是以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种晒青茶为原料,采用渥堆工艺,经后发酵(人为加水提温促进细菌繁殖,加速茶叶熟化去除生茶苦涩以达到入口醇化汤色红浓之独特品性)加工形成的散茶和紧压茶。其品质特征为:汤色红浓明亮,香气独特陈香,滋味醇厚回甘,叶底红褐均匀。

生普和熟普的加工步骤:生普洱茶:云南大叶种茶鲜叶—萎凋—杀青—揉捻—晒干—蒸压—干燥:

采摘:手工采摘一芽两叶为上。

萎凋:摊凉于无直射阳光通风干燥处三十水分,置于竹编竹篾上方。时间视鲜叶含水量及当时气温湿度。

杀青:去除青草味,蒸发一部分水分,炒制后利于揉捻成形。

揉捻:有机器揉捻及手工揉捻。让茶叶细胞壁破碎,使茶汁在冲泡时易溶于茶汤,提高浸出率。使茶叶成条。

晒干:把揉捻好的茶叶在太阳光下自然晒干,最大程度的保留了茶叶中的有机质和活性物质。晒青易于保留茶叶的本质原味。

蒸压:把晒干的茶叶用蒸汽蒸湿,放在不同模具里压成形。提取香味及使茶叶中果胶溢出表皮,利于压制成型和有别于散茶的独特香味。

干燥:把含水量控制到能安全储藏的含水量以下,一般普洱茶要求在含水量在10%以下。

熟普洱茶:生茶毛茶—湿水—反复翻堆—出堆—解块—干燥—分级—蒸压(类似生茶蒸制过程)——干燥摊凉。

渥堆发酵:将湿水后的茶叶按一定厚度堆积在一起,在微生物作用、湿热作用和氧化作用的共同作用下,形成普洱

茶特有的风味、品质。

