

# 普洱生茶 凤庆普洱生茶 普洱茶 乔木古树普洱生茶

产品名称	普洱生茶 凤庆普洱生茶 普洱茶 乔木古树普洱生茶
公司名称	凤庆县汇通有限责任公司汇通茶厂
价格	15.00/片
规格参数	保质期:12个月以上 产品标准号:NY/T780 储藏方法:通风、干燥、无异味的地方
公司地址	凤山镇接官亭450号
联系电话	86 0871 5707169 13888192389

## 产品详情

保质期	12个月以上	产品标准号	NY / T780
储藏方法	通风、干燥、无异味的地方	等级	特级
规格	357克/片	品牌	凤羽牌
商品条形码	6941571 133343	生产厂家	七件事茶厂代加工
生产日期	2010	售卖方式	包装
特产	是	外包装	棉纸
卫生许可证	(云)卫食字2007第53092	原产地	云南
产品类别	1-000421 普洱茶		

乔木古树普洱系列(生茶)普洱茶分为生茶和熟茶,生茶是指新鲜的茶叶采摘后以自然的方式陈放,未经过渥堆发酵处理的为生茶。生茶茶性比熟茶烈、刺激,新制或陈放不久的生茶有苦涩味,汤色较浅或黄绿,生茶适合饮用,长久储藏,香味越来越醇厚。

产品<1> 零售价:60/片 批发价:28/片

产品<2> 零售价：55/片 批发价25/片

产品<3> 零售价：40/片 批发价：15/片

生茶与熟茶的区别；生茶:制作过程---鲜叶采摘后经杀青(杀青即为把鲜叶用锅炒,使叶里的水分散发)揉捻,晒干(普洱茶必须是晒干,像一般绿茶就是直接炒干烘干蒸干),即为生散茶,或叫晒青毛茶.把晒青毛茶又高温蒸(意在使其柔软回潮,利于做型)放入固定模具定型,又晒干后成为紧压茶品,也就成了生饼,或各类型的砖、沱、茶饼的颜色与香气-----茶饼中茶叶以青绿,墨绿色为主,有部分转为黄红色,通常新制茶饼味道不明显(这里说的味道不是茶汤的味道,是你直接闻饼面上的味道)若经高温,则有烘干香甜味.口感-----口感强烈,刺激性较高,若经高温,则茶汤清香,水甜而薄,微涩。汤色-----以黄绿,青绿色为主.叶底-----新制茶品以绿色,黄绿色,暗绿色为主,活性高,较柔韧,有弹性.把叶条像扭橡皮筋一样扭转,会回过来的是好茶.

熟茶:制作过程-----鲜叶采摘后经杀青,揉捻,晒干,即为生散茶,或晒青毛茶,晒青毛茶经人工快速后熟发酵,洒水渥堆工序,即为熟散茶(渥堆过程为分级挑选茶叶----分级堆放-----接入有益加速发酵的菌种-----加温度-----人工洒水加湿度-----堆放-----定期翻动,此一过程目前只需要30天左右,渥堆技术是73年由昆明茶厂实验成功,也就是说,73年以前的熟茶都是假的,73年以前根本没有熟茶.)熟散茶再经过蒸,定型,成为熟茶紧压茶。茶饼颜色与香气-----茶饼中茶叶颜色为黑或红褐色,有些芽茶则是暗金黄色,有浓浓的渥堆味,类似于霉味,发酵轻者有类似龙眼的味道,发酵重者有闷湿的草席味.口感-----浓稠水甜,几乎不苦涩,耐泡。汤色-----发酵度轻者多为深红色,发酵度重者以黑色为主.叶底-----渥堆发酵度轻者叶底是红棕色但不柔韧,重发酵者叶底多呈深褐色或黑色,硬而易碎.熟茶的产生背景-----生茶性寒,且带有浓烈的苦涩味,无陈香味,生茶散茶需要3年以上的陈化期,茶饼需要5---20年的陈化期才可退去苦涩味,转变出醇,甘,滑的特点,但这一过程所消耗时间太长,且价格太高,不是寻常百姓所能接受,1973年昆明茶厂与勐海茶厂共同研制渥堆技术,也就是人为加速转化过程,产生熟茶,其特点是茶品退去苦涩,有陈香味,茶汤滑润,口感易接受,价钱低廉.(现市面上70%的普洱茶销售为熟茶品,一般才接触普洱茶的人都愿意喝熟茶,因为不习惯生茶的苦涩味,但喝出门道的人还是会回头选择生茶品,因为熟茶品活性明显不及生茶品,变化性也小。

## 概述

普洱茶分为生茶和熟茶,生茶是指新鲜的茶叶采摘后以自然的方式陈放,未经过渥堆发酵处理的为生茶。生茶茶性比熟茶烈、刺激,新制或陈放不久的生茶有苦涩味,汤色较浅或黄绿,生茶适合饮用,长久储藏,香味越来越醇厚。

## 存放

普洱茶特有的品质和陈香是在陈放过程中发酵形成的,一定时间后普洱生茶中的主要化学成分茶多酚、氨基酸、糖类等各种物质之间发生变化,使得汤色、香味趋向于理想化,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。

## 冲泡

冲泡普洱茶原则上应选择软水，如纯净水、矿泉水等，也可用符合饮用水标准的自来水。如本地能找到上佳山泉水，那就更好，好的山泉水必须符合“清、轻、甘、活、洁、冽”六个要素，清是清澈而透明，轻是水的表面张力大，甘是甘甜可口，活是活水而非死水，洁是清洁无污染，冽是冷冽。泡茶时要掌握好水温，水温对茶汤的香气、滋味都有很大的影响，普洱茶要求用100℃的沸水冲泡。投茶量的多少可依个人口味而定，一般以3 - 5克茶叶，150毫升的水为宜，茶与水的比例在1:50至1:30之间为使茶香更加纯正，有必要进行洗茶即第一次冲下的沸水立即倒出，洗茶可进行1 - 2次，速度要快，以免影响茶汤的滋味。正式冲泡时，1分钟左右即可将茶汤倒入公道杯中，叶底继续冲泡，随着冲泡次数的增加，冲泡时间可慢慢延长，从1分钟逐渐增加至数分钟，这样泡出的茶汤才比较均匀。