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 等级 特级

方

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

1-000421

产品类别普洱茶

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、洌"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。