

批发茶叶 醇香型 凤凰玉兰香单丛

产品名称	批发茶叶 醇香型 凤凰玉兰香单丛
公司名称	汕头市龙湖区金霞凤凰山茶行
价格	193.00/斤
规格参数	品牌:凤凰单丛 种类:凤凰单丛 商品条形码:其他
公司地址	汕头市龙湖区金谷园14幢104号之二
联系电话	86 0754 88467108 15915551805

产品详情

品牌	凤凰单丛	种类	凤凰单丛
商品条形码	其他	卫生许可证	粤卫食证0507B01394
产品标准号	其他	净重	500 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	茶鲜叶
等级	一级	净度	一级
生产厂家	凤凰山茶行	外包装	茶叶专用外包装
内包装	茶叶专用内包装	特产	是
储藏方法	避光 密封 防潮 防异味	规格	其他
生产日期	2011年春季	售卖方式	包装
原产地	广东		

【品名】凤凰玉兰香单丛 (醇香型)

(凤凰单丛花蜜香型珍贵名枞之一)

小乔木型，中叶类，中生种。二倍体。

【类别】乌龙茶类

【产地】广东省潮安县凤凰茶区，母树有200多年历史。

【特征】特征：植株高大，树姿较直立，主干明显，分枝密度中等，叶片稍上斜状着生。叶长椭圆形，叶色绿，富光泽，叶身稍内折，叶面微隆，叶尖渐尖，叶缘平，叶齿稀浅，叶质较软。芽叶黄绿色，茸毛少，一芽三叶百芽重130.1g。

【特性】芽叶生育力较强。一芽三叶期为4月下旬。产量中等，每667平方米达100kg以上。适制乌龙茶。成茶色泽乌紫，玉兰花香清幽馥郁，滋味浓醇鲜爽，汤色清澈明亮，连泡十几次香味犹存。适应性和扦插繁殖力较强。

【干茶】成茶条索紧卷均齐，黄褐色

【香气】玉兰花香清幽馥郁，滋味醇厚鲜爽，回甘力强

【汤色】汤色橙黄明亮，极耐冲泡

【生产日期】2011年春季

【制作工艺】凤凰单丛茶是指经精工单株培育、单株采摘、单株制作而成的名优质茶。其制作工艺如下：

一、采青

一般选在晴下午采摘，做到眼紧，手快，轻采，轻放，采一个放一个，避免茶青紧压。

二、晒青晒青即日光萎凋。晒青时间最好在有阳光的下午4-5时。鲜叶薄置，不宜重迭。一般而论，若气温在22 ~ 28 ，晒15~20分钟；20 ~ 25 ，晒20~30分钟；28 ~ 33 时，晒10分钟左右。具体操作时，应依品种、气候、鲜叶含水量等不同情况，确定晒青时间的长短。通过晒青，使“茶叶晒贴筛”，鲜叶水分消失10%~15%，便算适度。晒青作用：蒸发叶子的部分水分，为促使叶内部产生一系列的生化反应创造条件，有利于提高成品茶的色、香、味。三、凉青凉青又称“复式萎凋”。是指将晒青后的茶叶，移置阴凉处的凉青架凉青。凉青属静置阶段，一般1~2小时为宜。凉青的作用：凉青实际上是短时间内的自然萎凋，让叶内的各种生化变化在较低温度条件下均匀而缓慢地进行，继续增加水解产物，进一步强化叶细胞膜的透性，提高氧化酶的活性，从而发展香气。四、碰青碰青也称“做青”，俗称“浪茶”，是形成乌龙茶色、香、味的关键，也是半发酵和半萎凋（即轻发酵和轻萎凋）的综合过程。碰青的空气适宜温度一般为18 ~ 20 ，适宜的相对湿度一般为75%。碰青时间大约从晚上6:00~7:00开始，直到第二天天亮，历时需10~12小时；约隔2小时碰一次，全过程需碰青5~6次；每次适度碰青约2分钟。碰青包括碰青、摇青与静置反复交替的过程。这个过程慢不宜快，谨防发酵不足或发酵过度。若叶片出现“叶缘二分红，叶腹八分绿”（俗称红边绿腹），叶脉透明，叶形呈汤匙状，香气久存，这便是碰青适度的标准。碰青的作用：使茎脉及叶片组织中的各种有效物质成分得以充分利用和发挥。是凤凰单丛茶初制中最复杂、细致之工序。五、炒青炒青也称“杀青”。碰青结束，堆放一小时后才能进行炒青。其方法是将青叶投入锅内，先扬炒，后闷炒，均匀炒；锅温控制在150 ~ 200 之间。炒青要坚持炒熟，以柔软有粘手感手握成团、青臭味转为清香味为适度标准。炒青的作用：利用高温，破坏酶的活性，终止发酵作用，因定发酵成果；与此同时，使青叶水分汽化蒸发（减重率一般为20%~30%），叶质转柔，便于揉捻。炒青工序实质便是凤凰单丛茶内质基本定型的过程。六、揉捻从轻揉到重揉，再轻揉，中间解块2~3次。要揉得均匀，使条索紧结，叶细胞破碎在40%~50%之间为适度标准。揉捻的作用：揉捻是在炒青时破坏了局部叶细胞组织及酶的活性之基础上，又一次对叶细胞组织的更大破坏过程，从而促成叶细胞内含物进一步渗出混合，并粘附于叶表，使茶叶色泽油润，外形美观，味香耐泡。揉捻后要及时摊开，及时烘干。解块：将茶条分散，使之不成团结块，便于茶条散去热量，散走水份停止发酵。七、烘焙烘焙俗称“焙茶”，用炭炉烘干。烘干应坚持“悠火薄焙”，并经两次以上的分次烘焙。烘焙时温度要适宜；操作时手法要轻巧。一般而言，初焙约40分钟，七成干即可，然后取出松之。30分钟后第二次入焙，20分钟后熄火，停止鼓风，就焙笼中搁置到完全干后取出，即为成茶。烘焙的作用：烘焙过程的物质变化，以热催化作用为主导，使茶叶中的有效成分得以充分发挥与利用，提高成茶的色、香、味水平，并且有利贮藏。【等级标准】一级【包装方式】凤凰单丛茶专用纸包

【保质期限】2年【保存方法】避光、密封、防潮、防异味

【冲泡方法】冲泡单枞茶的最大特点，可用一个“快”字来总结：投茶快，洗茶快，出汤快。单枞的投茶量一般应控制在6—7分满，水沸后冲瓯烫盏，然后投茶。投茶后不摇香，略略覆盖即可。洗茶要快，可用“刻不容缓”来形容。煎水泡茶如同做文一样，也要讲究起承转合；如同泼墨一样，也要讲究浓淡干湿；如同抚琴一样，也要讲究轻重缓急；如同参禅一样，也要讲究明心见性。冲泡单枞茶时投茶、洗茶一定要快而且轻，这样才能发茶香、益茶味，才能顺茶理、尽茶情。单枞茶出汤也要快。第一水不超过3秒，第二水不超过5秒，至第六水时不超过30秒。这样冲泡出的茶汤不苦不涩，品饮最宜。由于出汤快，所以从一水直至七六水，中间不用换水或再加热，可一壶水一冲到底，可谓畅快淋漓。另外，三水后可翻一下茶瓯，如果冲泡得法，茶胆紧抱成团，瓯底香气最为优雅纯正。冲泡单枞茶和乌龙茶有一定区别，而且冲泡难度要大一些，手法上也更加讲究，如果冲泡不如法，容易苦涩，有违茶道。

【品尝方法】先观其汤色，闻其香和韵，然后，啜吸茶汤，品其味，回其甘，分三次慢慢地饮完这杯茶，慢慢地品尝。单枞茶素有“先苦后甘”“健康之液”的美誉。入口感觉苦涩随即化为甘醇，极高境界的感官享受。

【功效】据化学分析，茶叶内含对人体有益物质达三百多种，具有消食开胃，提神醒脑，壮体健美，减病防癌，防止动脉硬化、防止冠心病、降血压、抗衰老、降血糖、抑菌消炎、减轻烟毒、减轻重金属毒、抗辐射、防龋齿、明目、助消化、抗毒、预防便秘、减肥降脂，解酒等。

【注意事项】忌空腹饮浓茶，冠心病心动过速患者，缺铁性贫血患者不宜饮茶，孕妇，神经衰弱患者不宜饮浓茶，忌睡前饮茶。