

<<普洱品鉴手册>>

图书基本信息

书名：<<普洱品鉴手册>>

13位ISBN编号：9787807163589

10位ISBN编号：7807163585

出版时间：2006-9

出版时间：同心出版社

作者：醉陶轩

页数：119

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<普洱品鉴手册>>

### 内容概要

《普洱品鉴手册》介绍了普洱茶的栽培、类别、加工、冲泡、鉴赏、收藏等方面的知识。

<<普洱品鉴手册>>

书籍目录

普洱初识源远流长话普洱滇南茶区的分布滇南著名茶山茶区气候茶区山系茶区土壤普洱类别生茶与熟茶外形的分类年代的分类仓储方式的分类茶树的生长形态茶树的进化形态采摘时节的分类原料等级普洱加工普洱茶的加工工艺普洱冲泡普洱茶的茶器醒茶普洱茶的冲泡方法普洱品鉴新制生茶的品质鉴别新制熟茶的品质鉴别陈年茶的品质鉴别陈年生茶的品质鉴别陈年熟茶的品质鉴别品茗术语——外形描述品茗术语——香气描述品茗术语——汤色描述品茗术语——滋味描述品茗术语——叶底描述普洱收藏普洱茶的年代特征古董茶(号级茶)印级茶七子级茶品勐海茶厂的常规产品下关茶厂的常规茶品普洱茶仓的存储与陈化普洱茶的家庭存储普洱文史滇茶文史后记

## 章节摘录

书摘普洱茶分生茶与熟茶两种，其差别在于制成青毛茶后有没有经过洒水渥堆发酵。现代普洱茶的加工工艺，有采摘、萎凋、杀青、揉捻、晒青、渥堆等一系列工序。

**采摘** 普洱茶的采摘与乌龙茶较类似，要采取具备一定成熟度的青壮原料。其原因在于成熟芽叶内含物质丰富、口感厚重，在后期的陈化中有更好的转变。采茶的最佳时间在日出半小时后，阳光蒸发掉雾气与露水后，可以避免鲜叶水分含量过高而对萎凋与杀青的不利影响。

原料以季节则有旱季茶、雨季茶之分别，旱季春茶在2月中下旬至5月上中旬、谷花秋茶则在9月下旬至11月间，5月中下旬至9月中旬的原料为雨季茶。

**萎凋** 萎凋就是将采摘下的茶叶进行摊晾。

适度的萎凋可以减少鲜叶的含水量，令叶片柔软，从而降低杀青温度、减少杀青时间。

在旱季制茶萎凋多采用日晒或室内摊晾的方式，在雨季有条件的初制车间则利用热风进行室内萎凋。

**杀青** 杀青的目的是以高温降低或杀灭鲜叶中酶的活性，抑制或终止内含物质的氧化发酵；并促使茶叶枝叶柔软以便揉捻。

普洱茶杀青的主要方式为铁锅炒青或滚筒炒青。

普洱茶的杀青与其他茶类不同，为了后期有良好的陈化效果，杀青程度要控制低些，温度宜低、时间宜短，具体参数要依实际投茶量、茶菁嫩度、水分含量等因素灵活调整，通常锅温不超过180度，时间不超过6分钟。

杀青完成后，茶菁颜色由鲜绿转为深绿或墨绿，此时要将茶叶摊晾开散发水汽和热量，准备讲行揉捻。

**揉捻、解块** 传统制晒青茶以手工进行揉茶，揉捻程度较重，要依茶菁状况进行初揉与复揉两道工序，以保证全部原料都形成条索。

今日的手工制茶，则往往为了显示茶叶肥大而降低揉捻程度，对于品质而言则会降低茶品味道的厚重度。

现代机械化制茶则多以盘式揉茶机进行揉捻。

盘式揉茶机通常会造成茶菁结块，揉茶结束后还要以解块机将结块的茶叶抖散。

**晒青** 完成揉捻、解块工序后，要将茶菁摊放在晒场上以日晒进行毛茶的干燥。

晒青过程中要翻动茶叶数次，以保证茶叶足干。

如果干燥不完全或完成干燥所用的时间过长，将导致茶菁过度发酵，甚至会出现发霉的现象。

完成晒青的优质青毛茶，颜色呈墨绿或深绿色。

在大型茶厂或初制所加工的原料，有时会采用烘干机进行烘干，这种原料称为烘青。

烘青茶品质趋于绿茶化，不耐陈化。

**分级、拣剔与拼配** 将晒青毛茶依嫩度、条索大小筛分等级，并拣除黄片、茶梗。

一般野生茶的分级和拣剔以手工方式进行，台地茶则多以筛分机处理。

分级后的茶叶，如果用来制作紧压生茶品，经过拼配后就可以进行压制了；如果用来制作熟茶，则进入渥堆环节。

**拼配**是按照制茶的需要，将不同的级数、茶区、茶种、制作方法的毛茶混合成特色紧压茶品。

单一茶菁通常外观条索美观，有明显茶区地域特色，但易有口感、香型单调的缺点。

而拼配茶口感变化丰富、有明显的层次变化，但需对茶种、茶区、制程等原料特点十分了解才能拼配出优质的茶品。

**渥堆** 渥堆熟茶一次要取用青毛茶数吨，进行洒水增湿。

洒水量视季节、原料级数与发酵程度而定，通常是毛茶重量的30%~50%。

渥堆茶堆内滋生发酵菌群后，在菌类繁殖的过程中产生大量热量，这时要控制茶堆内部温度不可高于70度，要视温湿度、通风情况和发酵程度进行翻堆，使毛茶均匀充分发酵。

经多次翻堆后，茶菁含水量接近正常时，便不再继续发热，霉菌也自行退散。

整个渥堆工序用时约4~7周。

发酵成功的熟茶品，外观色泽通常为棕红色，不带酸味或严重渥堆味，汤色以通透清澈为佳。发酵不足的熟茶外观色多带青黑色，带酸带臭；过度发酵而烧心炭化的熟茶则呈黑色者，汤薄无质，叶底黑硬。

出堆后的熟茶要经过高温干燥的灭菌环节，以灭活残存在茶品中的菌类。

P44-48

<<普洱品鉴手册>>

编辑推荐

如今，很多人参禅、品茶、论道……不知不觉间，生活的苦涩就被这些深意所冲淡，就如同青涩的普洱茶经过岁月的磨砺，终会转化出甘醇。

作者有感于茶友们对茶的陌生，在当今普洱茶的风潮中，献上这寥寥几万字，是他自己对普洱对茶的感受，为大家提供一点具体而实用的知识。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>