1.安化华莱千亩茶园采摘现场
2.华莱技术顾问谢晓见
3.“千两茶”踩制厂
4.“老师傅”蒋元初正制作“千两茶”
5.产品——盛世茶韵
6.产品——速溶黑茶
7.产品——荷香茯砖

杜绝化肥 抵制农药 高优品质

安化黑茶——百姓喝得起的好茶

“茶市斯为最”

自古以来，湖南省安化县因黑茶而享誉中外。湖南省安化县位于资水中游，北纬30度附近，平均海拔300—800米，常年云雾缭绕，得天独厚的地理环境非常适合茶叶生长，“山崖水畔，不种自生”；尤为重要的是，世界上85%的冰碛岩分布在安化，冰碛岩区的土壤富含锌、硒等人体所需的微量元素，独特的地质环境造就了安化黑茶的优良品质。

早在唐代，就有安化“渠江薄片”入贡帝都长安的记载。明嘉靖三年(1524年)创制出了现在的安化黑茶。明万历二十三年(1595年)，朝廷将安化黑茶钦定为官茶，以“贮边易马”，大量远销西北。从此，安化黑茶主宰西北茶市数百年，成为西北农牧民一日不可或缺的“生命之饮”和古丝绸之路上的“神秘之茶”。明代后期，安化黑茶年产量陡增至4000吨，在晋商的经营下逐渐形成以安化为重要起点，经益阳、汉口、河南、山西，并远达俄罗斯圣彼得堡直至欧洲的又一条国际商贸大通道——万里茶路。

清朝中后期，随着近代对外茶叶贸易的发展，安化茶业进入鼎盛时期。资水两岸，茶行、茶庄、茶号林立，每当新茶上市，各地茶商云集，制茶、拣茶及为茶业服务的人员激增，各行各业随之兴隆。时人曾赋诗赞曰：“茶市斯为最，人烟两岸稠。”

血管清道夫

一种充满迷幻色彩的金黄色颗粒，俗称“金花”，学名冠突散囊菌，一般存在于黑茶中的茯砖茶内。茯砖茶有一道专门的“发花”工序，将事先制好的砖片，置于特定的温度、湿度条件下，繁殖出一种对人体有多种保健功能的益生菌，其黄色闭囊壳状的细小花斑，均匀地附着在茯砖茶内。传统的安化“千两茶”在存放过程中如果温、湿度条件合适也会自行生长出“金花”，行业内称为“自然发花”。

“金花”含量与茯砖茶品质密切相关，故有“茶好金花开，花多茶质好”之说。茶叶品鉴专家历来依据“金花”的质量、数量和颜色来评判茯砖茶品质的优劣：“金花鲜艳”是指发花干燥完成的茯砖茶“金花”呈现鲜活的金黄色；“金花普茂”则是指“金花”遍布砖体内各处，单位面积内“金花”数量较多。

2000年以来，湖南农业大学刘仲华教授团队与清华大学、北京大学、中南大学和美国科罗拉多州立大学的医学研究团队合作，采用体外实验、动物实验和临床试验，从化学物质组学、细胞生物学、分子生物学方面发现“金花”黑茶可有效调节糖脂代谢，具有降脂减肥、调降血糖、调理肠胃、降低血尿酸含量等养生功效，使安化黑茶赢得了血管“清道夫”的美誉。

黑茶再崛起

承载千年辉煌历史，走进新时代的安化黑茶再度崛起。2017年全县黑茶产量7.5万吨，分别占全国茶叶产量的3.2%、全国黑茶产量的25%。安化黑茶产业的领军企业——湖南华莱生物科技有限公司自觉承担起“发展黑茶产业，铸造民族品牌”的使命，提出“要做就做最好的黑茶”。

创业9年来，湖南华莱推行绿色环保、有机高效、生态自然的种植模式，杜绝化肥，抵制农药，从根本上保证安化黑茶的高优品质。公司不断整合资源，积极开拓市场，创新黑茶产业管理及营销模式，现已建成万隆黑茶产业园、冷市黑茶产业园、叶子基地、3万亩有机生态茶园等多个高标准、高规格的茶叶种植生产加工基地。投资1.5亿元建造了黑茶深加工生产车间、保健食品生产车间、产品研发中心质量检测中心。经过不断科研开发及创新，推出黑茶产品60多款。同时，公司与湖南农业大学、湖南省茶叶研究所等机构合作，开发出多款科技含量高、便于携带饮用的速溶黑茶、袋泡黑茶、黑茶日化用品等黑茶深加工新产品。

销售联系电话：0737—7321399

湖南华莱生物科技有限公司董事长陈社强率领全体员工感谢山东客户的大力支持