

出售二级手工六安瓜片，红石湾生产，内山好茶

产品名称	出售二级手工六安瓜片，红石湾生产，内山好茶
公司名称	六安市裕安区石婆店镇红石湾茶厂
价格	100.00/斤
规格参数	品牌:六安瓜片 产品标准号:DB34T319-2002 净重:500(g)
公司地址	中国 安徽 六安市裕安区 石婆店镇沙家湾村
联系电话	86 0564 2979968 13395640262

产品详情

品牌	六安瓜片	产品标准号	DB34T319-2002
净重	500(g)	保质期	12(个月)
原料与配料	本地小叶种	等级	手工二级
净度	99/100	生产厂家	红石湾茶厂
外包装	自选	内包装	自选
特产	是	储藏方法	密封干燥
生产日期	2010.04.30	售卖方式	散装
原产地	安徽		

红石湾茶厂的手工瓜片用纯正传统手工制作，成品茶颜色翠绿明艳，冲泡后，翠绿变为初春的草绿；闻之香气扑鼻，略感悠悠兰花清香；入口甘醇；回味清爽。

六安瓜片的历史渊源问世于1905年前后。六安瓜片的外形，似瓜子形的单片，自然平展，叶缘微翘，色泽宝绿，大小匀整，不含芽尖、茶梗；清香高爽，滋味鲜醇回甘，汤色清澈透亮，叶底绿嫩明亮。过去根据采制季节，分成三个品种：谷雨前提采的称“提片”，品质最优；其后采制的大宗产品称“瓜片”；进入梅雨季节，鲜叶粗老，品质较差，称“梅片”。根据小气候又可分为内山和外山。

红石湾茶厂茶叶产自革命老区皖西大别山红石埂，颜色纯正，香气宜人，口感甚佳。红石湾茶厂茶叶原料选用真正内山山顶小叶片。成品茶淡黄绿，闻之清香扑鼻，冲泡之后，清香之外带有淡淡的兰花香，入口清爽，回味甘甜。本产品描述绝对无误，如有差别，茶叶奉送。

红石湾地处大别山腹地，是六安瓜片的原产地。

红石湾茶厂的手工瓜片用纯正传统手工制作，成品茶颜色翠绿明艳，泡后，翠绿变为初春的草绿；闻之香气扑鼻，略感悠悠兰花清香；入口甘醇回味清爽。

六安瓜片的历史渊源问世于1905年前后。六安瓜片的外形，似瓜子形的单片，自然平展，叶缘微翘，色

泽宝绿，大小匀整，不含芽尖、茶梗；清香高爽，滋味鲜醇回甘，汤色清澈透亮，叶底绿嫩明亮。过去根据采制季节，分成三个品种：谷雨前提采的称“提片”，品质最优；其后采制的大宗产品称“瓜片”；进入梅雨季节，鲜叶粗老，品质较差，称“梅片”。根据小气候又可分为内山和外山。红石湾茶厂所有产品均产自内山，不含有任何农药及化学品残留，属于天然绿色食品。

红石湾茶厂生产的手工瓜片，按照传统的制作工艺生产。先是在铁锅内放入少许鲜叶（大约80片）杀青，杀青的温度非常关键，以炒茶把子不动鲜叶炸响动时鲜叶不响为宜。初加工的六安瓜片经过两道小火后，进行最后的一道工序——拉大火，这才是最最重要的环节。红石湾茶厂在这一环节都是有厂长亲自质控，无论忙闲，从不耽搁。这也是红石湾茶厂生产的六安瓜片的可靠质量的保证。

高山茶与平地茶的区别：

1、高山为何出好茶古往今来，我国的历代贡茶、传统名茶，以及当代新创制的名茶，大多出自高山。高山为什么出好茶呢？明代陈襄古诗曰：“雾芽吸尽香龙脂”，说高山茶的品质所以好，是因为在云雾中吸收了“龙脂”的缘故。所以，我国的许多名茶，以山名加云雾命名的特别多。如江西的庐山云雾茶，浙江的华顶云雾茶，湖北的熊洞云雾茶，安徽的高峰云雾茶，江苏的花果山云雾茶，湖南的南岳云雾茶等。其实，高山之所以出好茶，是优越的茶树生态环境造就的。据考证，茶树的原产地在我国西南部的多雨潮湿的原始森林中，经过长期的历史进化，逐渐形成了喜温、喜湿、耐荫的生活习性。高山出好茶的奥妙，就在于那里优越的生态条件，正好满足了茶对生长的需要。这主要表现在以下三方面：（1）、茶树生长在高山多雾的环境中，一是由于光线受到雾珠的影响，使得红橙黄绿蓝靛紫七种可见光的红黄光得到加强，从而使茶树芽叶中的氨基酸、叶绿素和水分含量明显增加；二是由于高山森林茂盛，茶树接受光照时间短，强度低，漫射光多，这样有利于茶叶中含氮化合物，诸如叶绿素、全氮量和氨基酸含量的增加；三是由于高山有葱郁的林木，茫茫的云海，空气和土壤的湿度得以提高，从而使茶树芽叶光合作用形成的糖类化合物缩合困难，纤维素不易形成，茶树新梢可在较长时期内保持鲜嫩而不易粗老。在这种情况下，对茶叶的色泽、香气、滋味、嫩度的提高，特别是对绿茶品质的改善，十分有利。（2）、高山植被繁茂，枯枝落叶多，地面形成了一层厚厚的覆盖物，这样不但土壤质地疏松、结构良好，而且土壤有机质含量丰富，茶树所需的各种营养成分齐全，从生长在这种土壤的茶树上采摘下来的新梢，有效成分特别丰富，加工而成的茶叶，当然是香高味浓。（3）、高山的气温对改善茶叶的内质有利。一般说来，海拔每升高100米，气温大致降低0.5摄氏度。而温度决定着茶树中酶的活性。现代科学分析表明，茶树新梢中茶多酚和儿茶素的含量随着海拔高度的升高，气温的降低而减少，从而使茶叶的浓涩味减轻；而茶叶中氨基酸和芳香物质的含量却随着海拔升高气温的降低而增加，这就为茶叶滋味的鲜爽甘醇提供了物质基础。茶叶中的芳香物质在加工过程中会发生复杂的化学变化，产生某些鲜花的芬芳香气，如苯乙醇能形成玫瑰香，茉莉酮能形成茉莉香，沉香醇能形成玉兰香，苯丙醇能形成水仙香等。许多高山茶之所以具有某些特殊的香气，其道理就在于此。从上可见，高山出好茶，乃是由于高山的气候与土壤综合作用的结果。如果在制作时工艺精湛，那就更会锦上添花。当然，只要气候温和，雨量充沛，云雾较多，温度较大，以及土壤肥沃，土质良好，即使不是高山，但具备了高山生态环境的地方，同样会生产出品质优良的茶叶。但任何事物都是有一定限度的。所谓高山出好茶，是与平地相比而言的并非山越高，茶越好。对主要高山名茶产地的调查表明，这些茶山大都集中在海拔200-600米之间。海拔超过800米以上，由于气温偏低，往往茶树生长受阻，且易受白星病危害，用这种茶树新梢制出来的茶叶，饮起来涩口，味感较差。

2、高山茶与平地茶比较高山茶与平地茶相比，由于生态环境有别，不仅茶叶形态不一，而且茶叶内质也不相同。相比而言两者的品质特征有如下区别：高山茶新梢肥壮，色泽翠绿，茸毛多，节间长，鲜嫩度好。由此加工而成的茶叶，往往具有特殊的花香，而且香气高，滋味浓，耐冲泡，且条索肥硕、紧结，白毫显露。而平地茶的新梢短小，叶底硬薄，叶张平展，叶色黄绿少光。由它加工而成的茶叶，香气稍低，滋味较淡，条索细瘦，身骨较轻。在上述众多的品质因子中，差异最显的是香气和滋味两项。平常茶人所说的某茶“具有高山茶的特征”，就是指茶叶具有高香、浓味而言的。

红石埂山的气候温度都特别适合瓜片茶的生长，红石湾茶厂出产的茶叶都是红石埂山里的，无论在色、香、味堪称一绝请君品尝！

