

绿茶-绿雪芽 康和世家 GB/T14456

产品名称	绿茶-绿雪芽 康和世家 GB/T14456
公司名称	桂林市康和世家茶叶有限公司
价格	1.00/罐
规格参数	品牌:康和世家 卫生许可证:QS450014010267 产品标准号:GB/T14456
公司地址	桂林市七星区环城南一路3号11栋
联系电话	86 0773 5611166 18290160190

产品详情

品牌	康和世家	卫生许可证	QS4500 1401 0267
产品标准号	GB/T14456	净重	100 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	配料	无
等级	特级	净度	手工挑茶
生产厂家	康和世家	外包装	手工瓷罐
内包装	手工瓷罐	有机食品	是
绿色食品	是	新奇创意项目	报名
特产	是		

【绿雪芽】

产于福建闽北

手工采摘，一芽一叶。

自然条件：绿雪芽茶园地形以缓坡丘陵为主，周边森林覆盖率90%，生态环境洁净无污染。

海拔高度400-800米之间。茶园环境云雾缭绕，早上雾气一般在9点后散去，下午4点多就

上山，湿度大，昼夜温差大。茶园土壤土层深厚，以黄红壤为主，有机质含量丰富。土壤

肥沃，质地疏松，微酸性，各种微量元素含量高。

【加工工艺】

(1) 鲜叶管理：把一个芽和一芽一叶不同等级的鲜叶分别开来，进行摊凉。摊凉时要摊放薄而匀、上架后时间5-10小时。根据气温、湿度，摊凉厚度，鲜叶含水量和适制情况而定。一般减重10%左右，含水量在70%左右，叶质萎软，发出清香（花香）为准。

(2) 初制：

1、杀青：待滚筒温度达到135 左右，开始投叶。投叶量根据鲜叶失水率、芽叶等级、气温等情况而定。总的要求杀出来的青叶要杀透杀匀为准。

2、成形：杀青叶要进行摊凉。成形要通过三次反复的过程进行。第一次把摊凉过的杀青叶放入锅温在120 左右的多功能机进行理条轻压。待初步成形后出锅。出锅后摊凉时间30—60分钟。再进行二次成形。锅温掌握在100 左右，加工到基本成形，有较干的茶叶干度出锅再摊凉1—2小时，让其茶叶水份走透。再进行第三次加工，这次加工以脱毫为主，锅温掌握在70 —90 之间，待茶叶茸毫脱掉三分之二出锅。

3、提香：把成形后的茶叶堆放3至6天，进行提香，温度一般在85 左右。

(3) 精制：把同一级的茶叶进行归堆，打堆后，去片末，再次提香成箱。

外形两叶抱芽,平展挺直,自然舒展,白毫隐伏,叶色苍绿匀润,兰花香高爽,滋味甘醇,汤色清绿明净,叶底嫩绿匀亮,芽叶成朵肥壮。品饮时,头泡香高,二泡味浓,三泡四泡不走味,五泡六泡味犹存

