

# 贵州绿茶 名茶 湄潭翠芽 供应 一盒起批

产品名称	贵州绿茶 名茶 湄潭翠芽 供应 一盒起批
公司名称	遵义玉骢锌硒特色茶业
价格	310.00/盒
规格参数	品牌:玉骢轩
公司地址	中国 贵州 遵义市红花岗区 爵仕蓝岛茶叶文化街M19-33号
联系电话	86 0852 8785878 13329624998

## 产品详情

品牌	玉骢轩	卫生许可证	黔卫食字2008第520300042 4号
产品标准号	黔卫食字2008第520300042 4号	净重	300 (g)
保质期 等级	12个月以上 (个月) 一级	原料与配料 净度	茶青 良好
生产厂家 内包装	遵义玉骢锌硒茶业 锡箔	外包装 特产	礼品包装 是
储藏方法 生产日期	冷藏密封避光 20100317	规格 售卖方式	两小盒 包装
原产地	贵州		

湄江翠片，原名湄江茶，因产于湄江河畔而得名。创制于1943年，至今已有60多年历史，为贵州省的扁形名茶。主销贵阳、遵义，也销北京、上海和香港等地。作为馈赠亲友，招待国际友人的礼品茶。产地湄江茶产于贵州湄潭县。湄潭县位于贵州北部，气候温和，雨雾日多，土壤肥沃，结构疏松，含矿物质丰富，对茶树生长极为有利。

### 历史

湄潭种茶历史悠久。唐朝陆羽在世界第一部茶叶专著《茶经》中，就有湄潭不仅能产茶，而且茶味很美的论述。宋代则有以茶叶为上贡的记载。如今的湄潭，涌有全国闻名的大型茶场和星罗棋布的农村茶园。有创建于三十年代末的贵州省茶叶研究所。

### 品级

湄江翠片采自湄江良种苔茶的嫩梢。清明前后开采，以明前茶品质最佳。特、1-2级翠片采摘标准为：一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶长度分别为1.5厘米、2厘米、2.5厘米。三级翠片采摘标准为：一芽二叶初

展，芽叶长度不超过3厘米。通常，制500克特级翠片需采5万个以上芽头。一级翠片约需4万个左右芽头。采回的芽叶必须分级摊放在通风阴凉处，摊放厚度每平方米1-1.2公斤，失水量8%左右。一般历时3-5小时。

## 品质特点

外形扁平光滑，形似葵花籽，隐毫稀见，色泽绿翠，香气清芬悦鼻，栗香浓并伴有新鲜花香，滋味醇厚爽口，回味甘甜，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿匀整。

## 产业发展

湄江茶是扁形高级绿茶，有40年历史。早在抗日战争时期，设于湄潭境内的中农所相茶试验场，以湄潭苔茶群体品种为原料，仿照龙井工艺试制而成。1954年将湄江河名与茶名融在一起正式定名。江河美，茶叶香，更加令人神往。湄江茶虽与龙井工艺相似，但由于所用湄潭苦茶品种生长旺盛，节间较长，叶质肥嫩，芽叶肥壮，采摘细嫩匀齐，经过摊晾的鲜叶按杀青、摊晾、二炒、再摊晾，而后低温烘干的工序，手工操作，制作精湛，茶叶品质别具一格。冲泡后一片片扁平秀直的茶条，顷刻变成一朵朵、一芽一叶的小花在杯中怒放，散发出一股股清香嫩爽的茶香。它既是一种高雅的艺术珍品，又给人们以美的享受。湄江茶因能与狮峰极品龙井媲美而畅销省内外。湄江茶是茶中佳品,适合买回家馈赠亲。

## 冲泡艺术

### （一）茶水比

湄江翠片冲泡时，茶与水的比例称为茶水比。茶水比不同，茶汤香气的高低和滋味浓淡各异。据研究，茶水比为1：7、1：18、1：35和1：70时，水浸出物分别为干茶的23%、28%、31%和34%，说明在水温和冲泡时间一定的前提下，茶水比越小，水浸出物的绝对量就越大。另一方面，茶水比过小，湄江翠片内含物被溶出茶汤的量虽然较大，但由于用水量，茶汤浓度却显得很低，茶味淡，香气薄。相反，茶水比过大，由于用水量少，茶汤浓度过高，滋味苦涩，而且不能充分利用湄江翠片的有效成分。

### （二）泡茶水温

水温高低是影响湄江翠片水溶性物质溶出比例和香气成分挥发的重要因素。水温低，湄江翠片滋味成分不能充分溶出，香味成分也不能充分散发出来。但水温过高，尤其加盖长时间焖泡嫩芽茶时，易造成汤色和嫩芽黄变，茶香也变得低浊。而且，煮水时水沸过久也加速水溶氧的散失而缺乏刺激性，用这种水泡茶时，茶汤应有的新鲜风味也受到损失。现代科学证明，茶水比为1：50时冲泡5分钟，湄江翠片的多酚类和咖啡 姻溶出率因水温不同而有异。水温87.7 ° c 以上时，两种成分的溶出率分别为57%和87%以上。水温为65.5 ° c 时，其值分别为33%和57%以上。不同茶类，因其嫩度和化学成分含量不同，对泡茶所用水温的要求也不同。细嫩的高级绿茶类名茶，以85 - 90 ° c 为宜；气候寒冷时，由于茶具温度低，对泡茶用水的冷却作用明显，宜用沸水冲泡。用煮渍法沏茶，可使湄江翠片在沸水中保持较长时间，充分提取湄江翠片的有效成分，以便获得浓度适宜的茶汤。调制冰茶，最好用温水（40 - 50 ° c ）冲泡，尽量减少湄江翠片蛋白质和多糖等高分子成分溶入茶汤，防止加冰时出现沉淀物。同时冷茶水还可提高冰块的致冷效果。

### （三）冲泡时间

茶水比和水温一定时，溶入茶汤的滋味成分随时间的延长而增加。因此，冲泡时间与汤色和滋味浓淡爽涩关系密切。例如，茶水比为1：50用沸水冲泡1分钟，茶多酚和咖啡 姻的浸出率分别为38%和28%，茶汤中茶多酚与咖啡 姻比率为3.3，茶汤滋味淡薄；冲泡5分钟时，这两种成分的浸出率为88%和57%，两者比率为2.9，滋味适宜；而冲泡10分钟时，两种成分的浸出率分别为96%和92%，其比率为4.4，滋味浓涩。湄江翠片成分容易浸出，冲泡3 - 4分钟即可；加奶或糖等调饮而作一次性冲泡时，可冲泡至5分钟。冲泡时需用沸水浇淋壶身，保温性好，而且茶水比大，冲泡时间可适当缩短，第一次“洗茶”，不宜超过1

分钟，第二、三、四次冲泡依次延长，分别采用1分半、2分和2分半钟即可。这样冲泡，茶汤不至于出现前浓后淡的现象。紧压茶一般用煮渍法沏茶并进行调饮，最好把湄江翠片风味成分一次性充分提取出来，获得较高浓度的茶汤，要求煮沸10 - 15分钟。

#### （四）置茶有序

泡茶时置茶有三种不同方法，先放湄江翠片后注入沸水，称为下投法；沸水注入约1 / 3后放入湄江翠片，泡一定时间再注满水，称为中投法；注满沸水后再放入湄江翠片，则为上投法。不同湄江翠片，由于其外形、质地、比重、品质成分含量及其溶出速率不同，要求不同的投茶方法，做到置茶有序。身骨重实、条索紧结、芽叶细嫩、香味成分含量高以及品赏中对香气和汤色要求高的各类名茶，可用上投法。条形松展、比重轻、不易沉入水中的湄江翠片，宜用下投法或中投法。不同季节，由于气温和茶冷热不同，投茶方式也应有所区别，一般可采用“秋中投，夏上投，冬下投”。

#### （五）冲泡次数

中国人饮茶习俗，一般高档名茶，均采用多次冲泡品饮法。其目的有三：一是充分利用湄江翠片的有效成分。如在前述茶水比、水温和冲泡时间条件下。第一次冲泡虽可提取88%的茶多酚，但湄江翠片中各种成分的溶出速率是有区别的，有些物质溶出速率比茶多酚慢。因此，湄江翠片固形物的提取率在第一次冲泡只有50% - 55%，第二、三次分别为30%和10%。高档名茶均以冲泡三次为宜。而且，每次添水时，杯内尚留有约1 / 3的茶水，所以每泡茶汤浓度也比较近。冲泡时，第一泡目的是洗茶，时间亦短，茶汤弃去不饮。故多作四次冲泡。

### 历史

湄潭种茶历史悠久。唐朝陆羽在世界第一部茶叶专著《茶经》中，就有湄潭不仅能产茶，而且茶味很美的论述。宋代则有以茶叶为上贡的记载。如今的湄潭，涌有全国闻名的大型茶场和星罗棋布的农村茶园。有创建于三十年代末的贵州省茶叶研究所。

### 品级

湄江翠片产自湄江良种苔茶的嫩梢。清明前后开采，以明前茶品质最佳。特、1-2级翠片采摘标准为：一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶长度分别为1.5厘米、2厘米、2.5厘米。三级翠片采摘标准为：一芽二叶初展，芽叶长度不超过3厘米。通常，制500克特级翠片需采5万个以上芽头。一级翠片约需4万个左右芽头。采回的芽叶必须分级摊放在通风阴凉处，摊放厚度每平方米1-1.2公斤，失水量8%左右。一般历时3-5小时。

### 品质特点

外形扁平光滑，形似葵花籽，隐毫稀见，色泽绿翠，香气清芬悦鼻，粟香浓并伴有新鲜花香，滋味醇厚爽口，回味甘甜，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿匀整。

### 产业发展

湄江茶是扁形高级绿茶，有40年历史。早在抗日战争时期，设于湄潭境内的中农所相茶试验场，以湄潭苔茶群体品种为原料，仿照龙井工艺试制而成。1954年将湄江河名与茶名融在一起正式定名。江河美，茶叶香，更加令人神往。湄江茶虽与龙井工艺相似，但由于所用湄潭苦茶品种生长旺盛，节间较长，叶质肥嫩，芽叶肥壮，采摘细嫩匀齐，经过摊晾的鲜叶按杀青、摊晾、二炒、再摊晾，而后低温烘干的工序，手工操作，制作精湛，茶叶品质别具一格。冲泡后一片片扁平秀直的茶条，顷刻变成一朵朵、一芽一叶的小花在杯中怒放，散发出一股股清香嫩爽的茶香。它既是一种高雅的艺术珍品，又给人们以美的享受。湄江茶因能与狮峰极品龙井媲美而畅销省内外。

湄江茶是茶中佳品,适合买回家馈赠亲。

## 冲泡艺术

### (一) 茶水比

湄江翠片冲泡时,茶与水的比例称为茶水比。茶水比不同,茶汤香气的高低和滋味浓淡各异。据研究,茶水比为1:7、1:18、1:35和1:70时,水浸出物分别为干茶的23%、28%、31%和34%,说明在水温和冲泡时间一定的前提下,茶水比越小,水浸出物的绝对量就越大。另一方面,茶水比过小,湄江翠片内含物被溶出茶汤的量虽然较大,但由于用水量,茶汤浓度却显得很低,茶味淡,香气薄。相反,茶水比过大,由于用水量少,茶汤浓度过高,滋味苦涩,而且不能充分利用湄江翠片的有效成分。

### (二) 泡茶水温

水温高低是影响湄江翠片水溶性物质溶出比例和香气成分挥发的重要因素。水温低,湄江翠片滋味成分不能充分溶出,香味成分也不能充分散发出来。但水温过高,尤其加盖长时间焖泡嫩芽茶时,易造成汤色和嫩芽黄变,茶香也变得低浊。而且,煮水时水沸过久也加速水溶氧的散失而缺乏刺激性,用这种水泡茶时,茶汤应有的新鲜风味也受到损失。现代科学证明,茶水比为1:50时冲泡5分钟,湄江翠片的多酚类和咖啡 烟溶出率因水温不同而有异。水温87.7 ° c 以上时,两种成分的溶出率分别为57%和87%以上。水温为65.5 ° c 时,其值分别为33%和57%以上。不同茶类,因其嫩度和化学成分含量不同,对泡茶所用水温的要求也不同。细嫩的高级绿茶类名茶,以85 - 90 ° c 为宜;气候寒冷时,由于茶具温度低,对泡茶用水的冷却作用明显,宜用沸水冲泡。用煮渍法沏茶,可使湄江翠片在沸水中保持较长时间,充分提取湄江翠片的有效成分,以便获得浓度适宜的茶汤。调制冰茶,最好用温水(40 - 50 ° c )冲泡,尽量减少湄江翠片蛋白质和多糖等高分子成分溶入茶汤,防止加冰时出现沉淀物。同时冷茶水还可提高冰块的致冷效果。

### (三) 冲泡时间

茶水比和水温一定时,溶入茶汤的滋味成分随时间的延长而增加。因此,冲泡时间与汤色和滋味浓淡爽涩关系密切。例如,茶水比为1:50用沸水冲泡1分钟,茶多酚和咖啡 烟的浸出率分别为38%和28%,茶汤中茶多酚与咖啡 烟比率为3.3,茶汤滋味淡薄;冲泡5分钟时,这两种成分的浸出率为88%和57%,两者比率为2.9,滋味适宜;而冲泡10分钟时,两种成分的浸出率分别为96%和92%,其比率为4.4,滋味浓涩。湄江翠片成分容易浸出,冲泡3 - 4分钟即可;加奶或糖等调饮而作一次性冲泡时,可冲泡至5分钟。冲泡时需用沸水浇淋壶身,保温性好,而且茶水比大,冲泡时间可适当缩短,第一次“洗茶”,不宜超过1分钟,第二、三、四次冲泡依次延长,分别采用1分半、2分和2分半钟即可。这样冲泡,茶汤不至于出现前浓后淡的现象。紧压茶一般用煮渍法沏茶并进行调饮,最好把湄江翠片风味成分一次性充分提取出来,获得较高浓度的茶汤,要求煮沸10 - 15分钟。

### (四) 置茶有序

泡茶时置茶有三种不同方法,先放湄江翠片后注入沸水,称为下投法;沸水注入约1/3后放入湄江翠片,泡一定时间再注满水,称为中投法;注满沸水后再放入湄江翠片,则为上投法。不同湄江翠片,由于其外形、质地、比重、品质成分含量及其溶出速率不同,要求不同的投茶方法,做到置茶有序。身骨重实、条索紧结、芽叶细嫩、香味成分含量高以及品赏中对香气和汤色要求高的各类名茶,可用上投法。条形松展、比重轻、不易沉入水中的湄江翠片,宜用下投法或中投法。不同季节,由于气温和茶冷热不同,投茶方式也应有所区别,一般可采用“秋中投,夏上投,冬下投”。

### (五) 冲泡次数

中国人饮茶习俗,一般高档名茶,均采用多次冲泡品饮法。其目的有三:一是充分利用湄江翠片的有效成分。如在前述茶水比、水温和冲泡时间条件下。

第一次冲泡虽可提取88%的茶多酚，但湄江翠片中各种成分的溶出速率是有区别的，有些物质溶出速率比茶多酚慢。因此，湄江翠片固形物的提取率在第一次冲泡只有50% - 55%，第二、三次分别为30%和10%。高档名茶均以冲泡三次为宜。而且，每次添水时，杯内尚留有约1 / 3的茶水，所以每泡茶汤浓度也比较近。冲泡时，第一泡目的是洗茶，时间亦短，茶汤弃去不饮。故多作四次冲泡。