# 磐安优质高山生态龙井茶叶（黄绿版）

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 磐安优质高山生态龙井茶叶（黄绿版） |
| 公司名称 | 王钢梁（个人会员） |
| 价格 | 190.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:磐古<br>商品条形码:农家自产<br>卫生许可证:自产 |
| 公司地址 | 中国 浙江 金华市 磐安县玉山区万苍乡雅庄 |
| 联系电话 | 86 0579 83386259 013967965429 |

# 产品详情

| | | | |
|---|---|---|---|
| 品牌 | 磐古 | 商品条形码 | 农家自产 |
| 卫生许可证 | 自产 | 产品标准号 | 自产 |
| 净重 | 500（g） | 保质期 | 12个月以上（个月） |
| 原料与配料 | 茶叶 | 等级 | 三级 |
| 净度 | 98% | 生产厂家 | 农家自产 |
| 外包装 | 纸箱 | 内包装 | 锡纸 |
| 特产 | 是 | 储藏方法 | 常温保存 |
| 规格 | 夏茶 | 生产日期 | 2010年夏 |
| 原产地 | 内蒙古 | | |

磐安生态龙井茶

欢迎广大爱茶者前来购买！

【名称】：生态龙井 【类别】：绿茶 【产地】：浙江磐安县玉山区
【香型】：颜色绿中带黄，为浓香型。

| | |
|---|---|
| 优越品质 | 磐安自然条件优越，茶叶生产管理规范，加工技术精湛。生产的茶叶，以其优异的品质得到业内人士的好评。磐安生态龙井茶，外形扁平挺秀、光润匀整，色泽翠中呈宝光色，香气清高鲜爽，滋味鲜醇爽口，汤色鲜绿明亮。 |
| 鲜叶采摘 | 采摘的标准一般是一芽一叶和一芽二叶初展鲜叶、以及少量同等嫩度的对夹叶再经过精致的工艺加工而成. |

| | |
|---|---|
| 干茶展示 | |
| 泡茶技术 | （1）茶叶用量要泡出好喝的茶，要掌握茶叶用量。每次用量多少，并无统一的标准，主要根据茶叶种类类、茶具大小、消费者饮用习惯而定。泡茶用量之多寡，关键掌握茶与水的比率，茶多水少，味浓；茶少水多味淡。（2）水温泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮。以刚煮费起泡为宜，用软水煮沸泡茶，茶汤香味更佳！如水沸过久，即古人所称之“水老”。此时，溶于书一中的二氧化碳挥发殆尽，茶叶之鲜活味，既丧失。泡茶水温的掌握，主要依泡何种茶而定。绿茶一般不能用100度的沸水冲泡，应用80~90度为宜（水要沸点后，再冷却至所要的温度）。茶叶愈嫩绿，冲泡水温愈低，这样茶汤才会，鲜活明亮，滋味爽口，维生素c也较小破坏。在高温下茶汤颜色较深，维生素c大量破坏，滋味较苦（茶中咖啡碱容易浸泡出）也就是说把茶“烫熟”了。（3）时间茶叶冲泡时间和次数，差异很大，与茶叶种类、水温、茶叶用量、饮茶习惯等都有关系。据测试，冲泡第一次时，可融性物质浸出50%`55%；第二次能浸出10%第四次则所剩无几。所以就如我们常讲的“品茶！三个口，谓之品，一泡茶，冲三次既可。”水温之高低和茶用量的多寡，也连带影响冲泡时间之长短。水温高，用茶多，冲泡时间要短；反之冲泡时间要长。但是最重要的是以适合饮用者之口味为主。 |
| | |
| 生长环境 | 磐安县地处浙江中部，总面积1195.68平方公里，其中低中山面积968.40平方公里，占86%；耕地面积71.33平方公里，占面积的6%，素有“九山半水半分田”之称。境内山峦起伏，山清水秀，常年云雾缭绕，一年四季雨量充沛，气候温和湿润，昼夜温差大，年均降水量1445.80毫米，年均气温16.10℃，是一个典型的纯山区县。磐安县林木茂盛，森林覆盖率75%，土壤深厚肥沃，自然隔离条件好，环境污染少，2000年3月被国家环保总局命名为第一批国家级生态示范区。 |
| 产区规模 | 磐安县2007年全县茶叶总面积6.4万亩，总产量2123吨，总产值14013万元。，其中以龙井茶为主的名优茶产量1212吨，产值9938万元，占茶叶总产量的53%和茶叶总产值的94%。农民人均收入中有25%来自茶叶，其中重点产茶区玉山区域。根据2001年10月26日国家质量监督检验检疫总局公告，磐安县的玉山区域被划为龙井茶原产地域保护区。2002年1月8日，磐安县政府向中国特产之乡推荐暨宣传活动组委会正式申报“中国磐安·生态龙井茶之乡”称号。3月中旬，通过组委会审查批准。4月8日，组委会与中国农学会特产经济专业委员会在北京正式命名磐安县为“中国磐安·生态龙井茶之乡”，磐安县 |

| | |
|---|---|
| | 成为全国首个获此称号的县（市）。 |
| 茶史追溯 | 磐安自古产茶。据传，晋道士许逊布道进入磐安玉山，在茶农家喝了十分香醇的茶叶，便流连忘返。当时由于茶叶滞销，茶农正愁眉不展，许逊见了这满山的茶树，还有堆积如山的茶叶，就决定住下来，帮助茶农解决这个难题。于是他一面教茶农改进茶叶加工工艺，保持绿色原质和白毛特色，制成了“婺州东白”，一面派道徒四处施茶游说。从此四方茶商纷纷慕名前来收购，玉山茶叶供不应求，玉山的古茶场便成为磐安最早的茶叶交易市场。在唐代，境内大盘山一带采制的“婺州东白”即被列为贡品。现保存完好，始建于宋重修于清的磐安玉山古茶场，占地3000平方米，是我国幸存唯一的古茶场，2006年05月25日，玉山古茶场作为清代古建筑，被国务院批准列入第六批全国重点文物保护单位名单。为纪念许逊道长对茶农的贡献，玉山茶农在茶场山麓建庙宇塑金身纪念他,每年都有庙<br>磐安玉山古茶场 |
| 茶叶包装 | 茶叶包装一般分散装/袋装/礼盒装.<br>量大批发者一般为散装,50斤/箱 自己喝或者办公室用茶一般为袋装或者罐装经济实惠,送亲人,长辈,朋友,同事,领导为礼盒装,高档,时尚,美观大方. |
| 茶叶包装展示 | |
| 茶叶的存储条件 | ①干燥是两层含意一是茶叶在贮藏前，本身的含水量要控制在一定程度内；二是环境的相对湿度要低。据研究，茶叶在贮藏时的最佳含水量是3%，含水量越高，茶叶中的有益成分扩散和变化就越快，超过一定限度，茶叶就会变质。因此在贮前，应将茶叶的含水量控制在3-5%，如抓一小撮茶叶用手指轻轻捻搓，如立即变成粉末，即表明其含水量在此范围内，适宜贮藏。如含水量较高，要在进行干燥处理以后再行贮藏。<br><br>②低温温度升高可加速茶叶的氧化(茶叶陈化变质就是茶叶氧化的结果)。氧化使茶叶中一些原可溶于水的物质，变得难溶或不溶于水，芳香物质也遭到破坏。据试验，茶叶在零下5°C时，氧化过程十分缓慢，在零下20°C以下，氧化几乎停止，可使茶叶久藏不变。<br><br>③避光强光可加速茶叶的氧化，使茶叶中的一些物质起光化反应，产生“日晒味”。因此，贮藏茶叶要避免光照。<br><br>④防异味茶叶中的高分子化合物，性质活泼，当茶 |

| | |
|---|---|
| | 叶与香皂、樟脑、卷烟等接触后，会很快吸附它们的气味，使茶叶产生异味。因此，要严防与有异味的物质接触，贮茶容器也必须保持清洁无味。 |
| 茶叶的存储方法 | 名优绿茶：是所有茶类中最易陈化变质的茶，极易失去光润的色泽及特有的香气。家庭贮藏名优绿茶可采用生石灰吸湿贮藏法。即选择密封容器（如瓦缸、瓷坛或无异味的铁筒等），将生石灰块装在布袋中，置于容器内，茶叶用牛皮纸包好放在布袋上，将容器口密封，放置在阴凉干燥的环境中。有条件的还可以将生石灰吸湿后的茶叶用镀铝复合袋包装，内置除氧剂，封口后置于冰箱中，可两年左右保持茶叶品质基本不变。 |

磐安生态龙井茶

欢迎广大爱茶者前来购买！

【名称】：生态龙井 【类别】：绿茶 【产地】：浙江磐安县玉山区
【香型】：颜色绿中带黄，为浓香型。

| | |
|---|---|
| 优越品质 | 磐安自然条件优越，茶叶生产管理规范，加工技术精湛。生产的茶叶，以其优异的品质得到业内人士的好评。磐安生态龙井茶，外形扁平挺秀、光润匀整，色泽翠中呈宝光色，香气清高鲜爽，滋味鲜醇爽口，汤色鲜绿明亮。 |
| 鲜叶采摘 | 采摘的标准一般是一芽一叶和一芽二叶初展鲜叶、以及少量同等嫩度的对夹叶再经过精致的工艺加工而成. |
| 干茶展示 | |
| 泡茶技术 | （1）茶叶用量要泡出好喝的茶，要掌握茶叶用量。每次用量多少，并无统一的标准，主要根据茶叶种类类、茶具大小、消费者饮用习惯而定。泡茶用量之多寡，关键掌握茶与水的比率，茶多水少，味浓；茶少水多味淡。（2）水温泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮。以刚煮费起泡为宜，用软水煮沸泡茶，茶汤香味更佳！如水沸过久，即古人所称之“水老”。此时，溶于书一中的二氧化碳挥发殆尽，茶叶之鲜活味，既丧失。泡茶水温的掌握，主要依泡何种茶而定。绿茶一般不能用100度的沸水冲泡，应用80~90度为宜（水要沸点后，再冷却至所要的温度）。茶叶愈嫩绿，冲泡水温愈低，这样茶汤才会，鲜活明亮，滋味爽口，维生素c也较小破坏。在高温下茶汤颜色较深，维生素c大量破坏，滋味较苦（茶中咖啡碱容易浸泡出）也就是说把茶“烫熟”了。（3）时间茶叶冲泡时间和次数，差异很大，与 |

| | |
|---|---|
| | 茶叶种类、水温、茶叶用量、饮茶习惯等都有关系。据测试，冲泡第一次时，可融性物质浸出50%`55%；第二次能浸出10%第四次则所剩无几。所以就如我们常讲的“品茶！三个口，谓之品，一泡茶，冲三次既可。”水温之高低和茶用量的多寡，也连带影响冲泡时间之长短。水温高，用茶多，冲泡时间要短；反之冲泡时间要长。但是最重要的是以适合饮用者之口味为主。 |
| | |
| 生长环境 | 磐安县地处浙江中部，总面积1195.68平方公里，其中低中山面积968.40平方公里，占86%；耕地面积71.33平方公里，占面积的6%，素有“九山半水半分田”之称。境内山峦起伏，山清水秀，常年云雾缭绕，一年四季雨量充沛，气候温和湿润，昼夜温差大，年均降水量1445.80毫米，年均气温16.10°C，是一个典型的纯山区县。磐安县林木茂盛，森林覆盖率75%，土壤深厚肥沃，自然隔离条件好，环境污染少，2000年3月被国家环保总局命名为第一批国家级生态示范区。 |
| 产区规模 | 磐安县2007年全县茶叶总面积6.4万亩，总产量2123吨，总产值14013万元。，其中以龙井茶为主的名优茶产量1212吨，产值9938万元，占茶叶总产量的53%和茶叶总产值的94%。农民人均收入中有25%来自茶叶，其中重点产茶区玉山区域。根据2001年10月26日国家质量监督检验检疫总局公告，磐安县的玉山区域被划为龙井茶原产地域保护区。2002年1月8日，磐安县政府向中国特产之乡推荐暨宣传活动组委会正式申报“中国磐安·生态龙井茶之乡”称号。3月中旬，通过组委会审查批准。4月8日，组委会与中国农学会特产经济专业委员会在北京正式命名磐安县为“中国磐安·生态龙井茶之乡”，磐安县成为全国首个获此称号的县（市）。 |
| 茶史追溯 | 磐安自古产茶。据传，晋道士许逊布道进入磐安玉山，在茶农家喝了十分香醇的茶叶，便流连忘返。当时由于茶叶滞销，茶农正愁眉不展，许逊见了这满山的茶树，还有堆积如山的茶叶，就决定住下来，帮助茶农解决这个难题。于是他一面教茶农改进茶叶加工工艺，保持绿色原质和白毛特色，制成了“婺州东白”，一面派道徒四处施茶游说。从此四方茶商纷纷慕名前来收购，玉山茶叶供不应求，玉山的古茶场便成为磐安最早的茶叶交易市场。在唐代，境内大盘山一带采制的“婺州东白”即被列为贡品。现保存完好，始建于宋重修于清的磐安玉山古茶场，占地3000平方米，是我国幸存唯一的古茶场，2006年05月25日，玉山古茶场作为清代古建筑，被国务院批准列入第六批全国重点文物保护单位 |

| | |
|---|---|
| | 名单。为纪念许逊道长对茶农的贡献，玉山茶农在茶场山麓建庙宇塑金身纪念他,每年都有庙<br>磐安玉山古茶场 |
| 茶叶包装 | 茶叶包装一般分散装/袋装/礼盒装.<br>量大批发者一般为散装,50斤/箱 自己喝或者办公室用茶一般为袋装或者罐装经济实惠,送亲人,长辈,朋友,同事,领导为礼盒装,高档,时尚,美观大方. |
| 茶叶包装展示 | |
| 茶叶的存储条件 | ①干燥是两层含意一是茶叶在贮藏前，本身的含水量要控制在一定程度内；二是环境的相对湿度要低。据研究，茶叶在贮藏时的最佳含水量是3%，含水量越高，茶叶中的有益成分扩散和变化就越快，超过一定限度，茶叶就会变质。因此在贮前，应将茶叶的含水量控制在3-5%，如抓一小撮茶叶用手指轻轻捻搓，如立即变成粉末，即表明其含水量在此范围内，适宜贮藏。如含水量较高，要在进行干燥处理以后再行贮藏。<br><br>②低温温度升高可加速茶叶的氧化(茶叶陈化变质就是茶叶氧化的结果)。氧化使茶叶中一些原可溶于水的物质，变得难溶或不溶于水，芳香物质也遭到破坏。据试验，茶叶在零下5°C时，氧化过程十分缓慢，在零下20°C以下，氧化几乎停止，可使茶叶久藏不变。<br><br>③避光强光可加速茶叶的氧化，使茶叶中的一些物质起光化反应，产生“ 日晒味 ”。因此，贮藏茶叶要避免光照。<br><br>④防异味茶叶中的高分子化合物，性质活泼，当茶叶与香皂、樟脑、卷烟等接触后，会很快吸咐它们的气味，使茶叶产生异味。因此，要严防与有异味的物质接触，贮茶容器也必须保持清洁无味。 |
| 茶叶的存储方法 | 名优绿茶：是所有茶类中最易陈化变质的茶，极易失去光润的色泽及特有的香气。家庭贮藏名优绿茶可采用生石灰吸湿贮藏法。即选择密封容器（如瓦缸、瓷坛或无异味的铁筒等），将生石灰块装在布袋中，置于容器内，茶叶用牛皮纸包好放在布袋上，将容器口密封，放置在阴凉干燥的环境中。有条件的还可以将生石灰吸湿后的茶叶用镀铝复合袋包装，内置除氧剂，封口后置于冰箱中，可两年左右保持茶叶品质基本不变。 |