

# 雅安特产贡品蒙山黄芽 蒙山黄芽

产品名称	雅安特产贡品蒙山黄芽 蒙山黄芽
公司名称	雅安市博诚旅游纪念品开发有限公司
价格	10.00/克
规格参数	品牌:蒙山黄芽 净重:250 (g) 保质期:12 (个月)
公司地址	中国 四川 雅安市雨城区 雨城区协和广场A幢C4-50
联系电话	86 0835 2621691 13698345748

## 产品详情

品牌	蒙山黄芽	净重	250 (g)
保质期	12 (个月)	生产厂家	四川省名山县蒙顶山山区
特产	是	售卖方式	散装
原产地	四川		

蒙山黄芽，产于四川省名山县蒙顶山山区，蒙山顶有五峰，最高为上清峰，海拔1440米。群峰竞秀，树木苍翠。产区土层深厚，pH值4.5~5.4；年均气温13℃左右；年降水量2000~2200毫米；云雾日全年长达220多天，形成雨多、雾多、云多三大特点。在此得天独厚的自然环境中，茶树生长繁茂，茶芽鲜嫩，持嫩性强。蒙山黄芽的采摘：蒙顶黄芽采摘于每年清明节前，当茶树上百分之十左右的芽头鳞片展开，即可开园。选采肥壮的芽和一芽一叶初展的芽头。要求芽头肥壮匀齐，每500克干茶需鲜芽0.8—1万个。采摘时严格做到“五不采”，即紫芽、病虫为害芽、露水芽、瘦芽、空心芽不采。采回的嫩芽要及摊放，及时加工。

蒙山黄芽的采制工艺与茶品：以每年清明节前采下的鳞片开展的圆肥单芽为原料，经过一杀青、两色黄、一堆放、三复锅、二烘焙等制作工艺，使成茶芽条匀整，扁平挺直，色泽黄润，全毫显露；汤色黄中透碧，甜香鲜嫩，甘醇鲜爽；叶底全芽嫩黄。是黄芽类名茶极品。

蒙顶黄芽传统制法具体分杀青、初包、复炒、复包、三炒、堆积摊放、四炒、烘焙八道工序。由于芽叶特嫩，要求制工精细。如今结合现代工艺，岁贡牌蒙山黄芽要经过11道工序，其口感、颜色、香味、形状都比以前皇室贡茶更好。

杀青：用口径50厘米左右的平锅，锅壁表面平滑光洁，采用电热或干柴供热。当锅温升到100℃左右

，均匀地涂上少量白蜡。待锅温达130℃时，蜡烟散失后即可开始开杀青。每锅投入嫩芽120-150克，历时4-5分钟，当叶色转暗，茶香显露，芽叶含水率减少到55-60%，即可出锅。

**初包：**包黄是形成蒙顶黄芽品质特点的关键工序。将杀青叶迅速用草纸包好，使初包叶温保持在55℃左右，放置60-80分钟，中间开包翻拌一次，促使黄变均匀。待叶温下降到35℃左右，叶色呈微黄绿时，进行复锅二炒。

**复炒：**锅温70-80℃，炒时要理直、压扁芽叶，含水率下降到45%左右，即可出锅。出锅叶温50-55℃，有利于复包变黄。

**得包：**得炒以后，为使叶色进一步黄变，形成黄色黄汤，可按初包方法，将50℃的得炒叶进行包置，经50-60分钟，叶色变为黄绿色，即可复锅三炒。

**三炒：**操作方法与复炒相同，锅温70℃左右，炒到茶条基本定型，含水率30-35%时即可。

**堆积摊放：**目的是促使叶内水分均匀分布和多酚类化合物自动氧化，达到黄叶黄汤的要求。将三炒叶趁热撒在细箴簸箕上，摊放厚度5-7厘米，盖上草纸保温，堆积24-36小时，即可四炒。

**四炒：**锅温60-70℃，以整理外形，散发水分和闷气，增进香味。起锅后如发现黄变程度不足，可继续堆积，直到色变适度，即可烘焙。

**烘焙：**烘顶温度保持40-50℃，慢烘细焙，以促进色香味的形成。烘至含水率5%左右，下烘摊放，包装入库。蒙山茶栽培始于西汉，距今已有二千多年的历史了。唐元和八年（813）李吉甫撰《元和郡县图志》载：“严道县蒙山在县南十里，今每岁贡茶为蜀之最。”每年清明节前，名山县令择吉日，沐浴礼拜，朝服登山，请山上寺院主持大和尚焚香祷告，开启茶园。在“皇茶园”中采摘茶叶360片（合夏历全年日数），炒制成茶，存入两只银瓶，贡送京都，供帝王祭祖之用。同时，在蒙山上清峰、甘露峰、玉女峰、井泉峰、菱角峰等处采摘“凡种”茶叶，揉制成团，名“颗子茶”，贮于18只锡瓶之内，陪贡入京，称作陪茶。这正如有诗所云：“蒙茸香叶如轻罗，自唐进贡入天府。”蒙顶茶年年作为贡品奉献历代皇室享用，直到清末罢贡，长达一千一百多年。新中国成立后，（1959年）蒙顶茶被评为全国十大名茶之一。产地: 四川雅安蒙顶山 类别: 黄茶