

正宗信阳毛尖,春茶。有机绿茶。自产自销，货真价实；批发零售

产品名称	正宗信阳毛尖,春茶。有机绿茶。自产自销，货真价实；批发零售
公司名称	信阳市浉河区乡村茶园
价格	160.00/斤
规格参数	品牌:信阳毛尖,有机绿茶 卫生许可证:信浉2009第0413 产品标准号:411502601101266
公司地址	新华东路27号
联系电话	086 0376 6889070 13837693258

产品详情

品牌	信阳毛尖,有机绿茶	卫生许可证	信浉2009第0413
产品标准号	411502601101266	净重	500 (g)
保质期	12 (个月)	原料与配料	深山原叶
等级	二级	净度	100%
生产厂家	乡村茶园	外包装	纸制
内包装	纸制圆罐	特产	是
储藏方法	冷藏密封	规格	85*190*2
生产日期	2011.05	售卖方式	包装
原产地	河南		

一斤包装两盒；两种自选一斤包装三到四盒

信阳毛尖是河南省著名土特产之一，素来以“细、圆、光、直、多白毫、香高、味浓、汤色绿”的独特风格而饮誉中外。唐代茶圣陆羽所著的《茶经》，把信阳列为全国八大产茶区之一；宋代大文学家苏轼尝遍名茶而挥毫赞道：“淮南茶，信阳第一”；信阳毛尖茶清代已为全国名茶之一，1915年荣获巴拿马万国博览会金奖，1958年评为全国十大名茶之一，1985年获中国质量奖银质奖，1990年参加国家评比，取得绿茶综合品质第一名的好成绩，荣获中国质量奖金质奖，1982年、1986年评为部级优质产品，荣获全国名茶称号，1991年在杭州国际茶文化节上，被授予“中国茶文化名茶”称号，1999年获昆明世界园艺博览会金奖。信阳毛尖不仅走俏国内，在国际上也享有盛誉，远销日本、美国、德国、马来西亚、新加坡、香港等10多个

国家和地区

信阳毛尖的色、香、味、形均有独特个性，其颜色鲜润、干净，不含杂质，香气高雅、清新，味道鲜爽、醇香、回甘，从外形上看则匀整、鲜绿有光泽、白毫明显。外形细、圆、光、直、多白毫，色泽翠绿，冲后香高持久，滋味浓醇，回甘生津，汤色明亮清澈。优质信阳毛尖汤色嫩绿、黄绿或明亮，味道清香扑鼻，劣质信阳毛尖则汤色深绿或发黄、混浊发暗，不耐冲泡、没有茶香味。一般顾客上门，都会先询问其想要购买什么价位的茶，送人还是自己喝，然后拿出两三种价位相近的茶供客人品尝挑选。“开汤”是购茶必不可少的程序，所谓“开汤”，即指现场品茶。提醒茶客要仔细观察茶汤和闻香气。品味道，优质信阳毛尖头道苦二道甜，并且耐泡，一般能泡3~5道，而劣质的毛尖最多泡2次。

【手工制作工艺】1、筛分

将采摘的鲜叶按不同品种的鲜叶、晴天叶与雨水叶、上午采和下午采的鲜叶分别用网眼竹编筛子进行分级，剔出碎叶及其他异物，分别盛放。

2、摊放

将筛分后的鲜叶，依次摊在室内通风、洁净的竹编簸箕篮上

，厚度宜（5~10）cm，

雨水叶或含水量高的鲜叶宜薄摊，晴天叶或中午、下午采用的鲜叶宜厚摊，每隔1h左右轻翻一次，室内温度在25℃以下，防太阳光照射。摊放时间根据鲜叶级别控制在（2~6）h为宜，待青气散失，叶质变软，鲜叶失水量10%左右时便可付制，当天的鲜叶应当天制作完毕。

3、生锅

采用炒茶专用铁锅，锅口面直径84cm（事先磨洗光滑无锈），生锅呈35°左右倾斜，锅台前方高40cm左右，便于操作，后壁高1m以上，与墙贴合。生锅用干木柴作燃料，锅温宜（140~160）℃，每锅投鲜叶量500g左右，以手掌心试探锅温，掌心距锅心（3~5）cm，有烫手感即投鲜叶，用茶把（细软竹枝扎成的圆帚）稍快反复挑翻青叶，经（3~4）min，待青叶软绵后，用茶把尖收拢青叶，在锅中转圈轻揉裹条（将杀青适度的茶叶，用茶把在锅内顺斜锅自然旋转），动作由轻、慢逐步加重、加快，不时抖动挑散，反复进行。青叶进一步软绵卷缩，初步形成泡松条索，嫩茎折不断，然后用茶把尽快将茶叶全部扫入熟锅。生锅历时（7~10）min，茶叶含水率约55%左右。雨、露水鲜叶，火温提高（10~15）℃，勤翻多抖，嫩叶水分较多，火温稍高，动作宜轻。

4、熟锅

与生锅规格一致，与生锅并列排列，呈40°倾斜。在接纳生锅转来的茶叶后紧接操作。锅温（80~100）℃，开始仍用茶把操作，并以把尖先把茶团打散，然后以把尖团揉茶叶，继续“裹揉”，不时挑散，反复进行，约（3~4）min后，茶条进一步紧缩，茶把稍放平，进行“赶条”。待茶条稍紧直，互不相粘时，即用手“理条”（掌心向下，拇指与食指稍张开成“八”字形，其余三指与食指并拢，稍向内弯曲，成抓东西的虎口状。抓起锅中部分茶叶稍握紧，以抓满手心为宜。然后于锅心10cm高左右，手腕使劲，将手中部分茶叶从“虎口”甩出，撒开抛到茶锅上沿，茶条则顺斜锅自然滚回锅心），如此反复进行，逐渐形成紧细、圆直、光润的外形。全部过程的操作历时约（7~10）min，含水量30%左右时，立即清扫出锅，摊在簸箕上。

5、初烘

将熟锅陆续出来的4~5锅茶叶作为一烘，均匀摊开，厚度以2cm为宜，选用优质无烟木炭，烧着后用薄灰铺盖控制火温，火温宜（90~100）℃。根据火温大小，每（5~8）min轻轻翻动一次，经（20~25）min，待茶条定型，手抓茶条，稍感戳手，含水量为15%左右，即可下炕。

6、摊凉

初烘后的茶叶，置于室内及时摊凉在大簸箕内4h以上，厚度宜30cm左右，待复烘。

7、复烘

将摊凉后的茶叶再均匀摊在茶烘上（厚度以（4~5）cm为宜），轻轻于茶炕上（火温以（60~65）为宜），每烘摊叶量2、5kg左右，每隔10min左右轻翻拌一次。待茶条固定，用手揉茶叶即成粉末样，方可下炕，复烘30min左右，含水量控制在7%。

8、毛茶整理

复烘后的毛茶摊放在工作台上，将茶叶中的黄片、老枝梗及非茶类夹杂物剔出，然后进行分级。

9、再复烘

将茶叶进一步干燥，达到含水量6%以下。厚度宜（5~6）cm，温度60左右，每烘摊茶2、5kg左右，每隔10min左右手摸茶叶有热感即翻烘一次。经30min左右，待茶香显露，手捏成碎末即下烘。分级、分批摊放于大簸箕，适当摊凉后及时装进洁净专用的大茶桶密封，存放于干燥、低温、卫生的室内。

【机械制作工艺】1、筛分

将采摘的鲜叶按不同的品种、不同等级、不同的采摘时间进行分类分等，剔除异物，分别摊放。

2、摊放

将筛选后的鲜叶，依次摊在室内通风、洁净的竹编簸箕篮上，厚度宜（5~10）cm，雨水叶或含水量高的鲜叶宜薄摊，晴天叶或中午、下午采用的鲜叶宜厚摊，每隔1h左右轻翻一次，室内温度在25以下，防太阳光照射。摊放时间根据鲜叶级别控制在（2~6）h为宜，摊放待青气散失，叶质变软，鲜叶失水量10%左右时便可付制，当天的鲜叶应当天制作完毕。

3、杀青

机械杀青宜采用适制名优绿茶的滚筒杀青机，使用时，点燃炉火后即需开机启动，使转筒均匀受热，待筒内有少量火星跳动即可。开动输送带送叶，根据温度指示进行投叶，不同等级的鲜叶或含水量不同的鲜叶要求温度不一，进叶口温度宜控制在（120~130），可通过杀青机输送带上的匀叶器来控制投叶量，从鲜叶投入至出叶约1、5~2min。杀青叶含水量控制在60%左右，杀青适度的标志是叶色暗绿，手捏叶质柔软，略有粘性，紧握成团，略有弹性，青气消失，略带茶香。

4、揉捻

机械揉捻宜使用适制名优绿茶的揉捻机，杀青叶适当摊凉，宜冷揉。投叶量视原料的嫩度及机型而定。揉捻时间高档茶控制在（10~15）min，中低档茶控制在（20~25）min。根据叶质老嫩适当加压，应达到揉捻叶表面粘有茶汁，用手握后有粘湿的感觉。

5、解块

机械解块宜使用适制名优绿茶的茶叶解块机，将揉捻成块的叶团解散。

6、理条

机械设备宜使用适制名优条形绿茶的理条机，理条时间不宜过长，温度控制在（90~100），投叶量不宜过多，以投叶量（0.5~0.75）kg、时间为5min左右为宜。

7、初烘

机械设备宜使用适制名优绿茶的网带式或链板式连续烘干机，根据茶叶品质，初烘温度进风口宜控制在（120~130），时间（10~15）min，含水量在（15~20）%为宜。

8、摊凉

将初烘后的茶叶，置于室内及时充分摊凉4h以上。

9、复烘

复烘仍在烘干机中进行，温度以（90~100）为宜，含水量在6%以下。

（信誉是桥梁；品质是生命；乡村茶园欢迎您的到来；）

首先您要了解的是乡村茶园；本部是以批发为主兼零售的信阳毛尖的专卖店；本店是以加工销售为一体；有20多年经营老店；本店任何价位的信阳毛尖绝对是货真价实；信阳毛尖的价格太多；再加上每个季节产的茶叶品质是不一样的；一样的条形味道是不一样的；价格也不一样；不管您通过任何方式联系我们；我们都会给您最新最适合你的茶叶；我们将以最低的价格；最高的品质；最好的服务；赢得最好信誉；

注意：发货的时候我们同时为您发了这款茶的小包样品，（约3g样品），请先品尝小包样品。如果您对茶叶满意，请确认收货，并给好评，交易成功；如果您不满意，收货7天内快递给我们，来回邮费由我们承担，无条件按您的要求退货或退款。

注：如果不喜欢，请不要打开茶叶的大包装，因为包装打开了，密封就不好了，再返回来的话，我们也无法卖，只有自己喝。如果大包装打开，对不起，就不再退货了，希望能理解我们，谢谢。

如果你是异地的信阳人，在外多年，你一定还记得家乡的信阳毛尖吧，那种香高浓郁，回味无穷的感觉。有句俗话说，茶是故乡好，月是故乡明，本店所销茶叶均是自产自销，货真价实，本店可用自己的信誉保证，如果发现质量问题，我将无条件退货，承担一切费用，让你购物全程无后顾之忧。