

## 做一款养生酒需要哪些条件

产品名称	做一款养生酒需要哪些条件
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	24.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

做一款养生酒需要哪些条件 兼香型白酒是指受自然环境、生产原料、酿造工艺等因素的影响下，生产的至少兼有酱香、浓香、清香等两种以上香型的白酒，它将酱香、浓香、窖香、粮香、曲香等有机地结合在一起，浑然一体，以幽雅的酱香和浓郁的窖香为主体香韵，舒适的粮香和曲香加以修饰和衬托，改善了酱香型白酒粗糙的后味，克服了浓香型白酒香浓口味重的通病，更加适应现代人科学饮食的需要，满足了广大消费者全方位饮酒舒适度的需要。近年来，兼香型白酒在党和政府的正确领导下，在质检部门、标准化管理委员会、行业协会的指导下，取得了长足的进步,生产规模和市场占有率不断攀升，成为和酱香，浓香比肩的深受消费者喜爱的白酒香型。

工艺决定香型，先有工艺，后有香型，只有在工艺上创新，才会有更多风格，更多香型。以兼香领袖口子窖为例，其香气馥郁，窖香幽雅，富含陈香，醇甜及窖底香的香型特点，与口子窖四大传承创新的工艺体系是分不开的。挖掘并传承源自明清的大蒸大回工艺。几百年来在酿酒行业早已失传，唯有口子，将这一古老技法的精髓与内涵完整保留。所谓大蒸大回，就是发酵后，将窖池内的糟坯配上高温堆积润

料过的高粱，按比例搭配，分五次入甑蒸酒；出蒸后，这些渣料并未丢弃，而是加入菊花型曲和超高温曲，再入窖发酵。如此循环五次，最后一轮蒸酒，只加酒曲不加高粱，蒸酒后将酒糟丢弃。这种工艺由于出酒率低，成本耗费较大，被大部分白酒厂家废弃；但这种工艺蒸出的酒品质极佳，为此，口子人不惜耗费成本，坚持使用，以保障口子窖酒独有的风味与口感

做一款养生酒需要哪些条件