

# 亳州市一坛老酒加工中心

产品名称	亳州市一坛老酒加工中心
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	29.00/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

亳州市一坛老酒加工中心 远古时代，农业尚未兴起，先祖们过着女采野果男狩猎的生活。有时采摘的野果食用不完，便被贮存起来，因没有保鲜方法，野果里含有的发酵性糖分与空气中的霉菌、酵母菌相遇，就会发酵，生成含有酒香气味的果子。这种自然发酵现象，使祖先有了发酵酿酒的模糊意识，时日长久，便积累了以野果酿酒的经验，尽管这种野果酒尚称不上黄酒，但为后人酿造黄酒提供了不可多得的启示。粮食酿酒 时间又向前推进了几千年，华夏民族开始了原始的农耕时代。大概6000年前的新石器时期，简单的劳动工具足以使祖先们衣可暖身，食可果腹，而且还有了剩余。但粗陋的生存条件难以实现粮食的完备储存，剩余的粮食只能堆积在潮湿的山洞里或地窖中，时日一久，粮食发霉发芽。霉变的粮食浸在水里，经过天然发酵成酒，这便是天然粮食酒。饮之，芬芳甘冽。又经历上千年的摸索，人们逐渐掌握了酿酒的一些技术。晋代江统在《酒诰》中说：“有饭不尽，委于空桑，郁结成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”说的就是粮食酿造黄酒的起源。亳州市一坛老酒加工中心