

# 安徽白酒生产代加工厂家

产品名称	安徽白酒生产代加工厂家
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	26.00/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

安徽白酒生产代加工厂家 中国白酒发展至今，历史悠久，品牌众多，而不同地区及不同的工艺手法，也衍生了白酒的不同香型风味，口感、香气皆不同。今天来聊聊浓香型酿造工艺。白酒酿造的整个过程涉及多个环节，产品的质量受生产中使用的工器具、设备、原辅料、食品添加剂、包装材料等物料及相关品的影响。由于中国白酒香型众多，不同香型的白酒酿造工艺存在差异，甚至相同香型不同地域的产品在工艺上亦有不同，本部分仅简述浓香、酱香、清香和米香四种香型白酒的基本工艺流程和工艺特点。

该类白酒的产量占我国大曲酒总量的一半以上。浓香型白酒生产工艺分为原窖法工艺、跑窖法工艺和混烧老五甑法工艺，因此传统浓香型白酒分为三个流派，以泸州老窖和全兴大曲为代表的单粮浓香型（原窖法），酒体以窖香浓郁为特征；和剑南春为代表的多粮浓香型（跑窖法工艺），以酒体丰满为特征；以洋河、双沟和古井为代表的老五甑工艺，酒体以绵软为特征。

也称为原窖分层堆糟法，以泸州老窖、成都全兴为代表。原窖是指将本窖的发酵糟醅经过加原料、辅料后，再经蒸煮糊化、打量水、摊晾下曲后仍然放回原来的窖池内密封发酵。分层堆糟是指窖内发酵完毕的糟醅在出窖时按照面糟、母糟分开出窖，面糟蒸酒后作丢糟处理，母糟出窖时由上而下逐层出糟堆放，经取糟配料、拌料、蒸酒、蒸粮、撒曲后仍投回原窖池发酵。原窖法强调保持原窖母糟风格和窖池的等级质量，窖的质量决定大曲酒的质量，也就是俗称的安徽白酒生产代加工厂家