

黔朝酒庄酱香型白酒酿造工艺

产品名称	黔朝酒庄酱香型白酒酿造工艺
公司名称	广州市黔朝酒庄商行
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	番禺区新造镇东西庄村东庄北街1号之二
联系电话	17028595555

产品详情

“黔朝酒庄|赤水河岸 传世酱香”系贵州黔朝酒业有限公司的酱香文化大作，专为精英人士及企事业高层打造的正宗酱香型白酒。采用12987酿造工艺，保证了茅台镇正宗的酱酒酿造工艺，保证酒的品质，酒体香而不艳，低而不淡，丰满醇厚，回味悠长，空杯留香，且饮后不上头、不口干，为白酒中的珍品。致力为传统酱香型白酒打造传世经典，传承中国酿酒文化与中国千年酒文化，让消费者品味好酒的同时，也能体会中华民族宝贵的非物质文化遗产。黔朝酒庄坐落于广州番禺，专门为广州客户群体打造的高端酱酒品鉴、酱酒工艺、私人定制、封坛典藏、跨界交流的圈层交易平台。

酿造工艺：

“黔朝酒庄”系列严格遵循茅台镇传统的12987酿造生产工艺要求：

1：一年一个生产周期，严格按照节气：端午踩曲、重阳投料

2：全年分两次投料

9：同一批料要经过九次蒸煮

8：八次加曲发酵

7：七次取酒，恒温储存3年，再勾兑调制储藏一年

整个过程从生产到出厂，需要5年以上。

在此期间内，经高温制曲、高温堆积、高温入池、高温接酒，低糖化制曲，低水份入池，低出酒量，低酒精浓度等工艺，保证了茅台镇正宗的酱酒酿造工艺，保证酒的品质，酒体香而不艳，低而不淡，丰满醇厚，回味悠长，空杯留香，且饮后不上头、不口干，为白酒中的珍品。

黔朝酒庄致力为传统酱香型白酒打造传世经典，传承中国酿酒文化与中国千年酒文化，让消费者品味好酒的同时，也能体会中华民族宝贵的非物质文化遗产。

于茅台镇赤水河岸有自己的农产品基地和研发基地，高粱种植基地，保证每一滴酒的纯正“血统”。