

## 一瓶酱香型白酒的成本大概是多少？

产品名称	一瓶酱香型白酒的成本大概是多少？
公司名称	贵州省仁怀市吾不忘民酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:怀庄 香型:酱香型 产地:茅台镇
公司地址	贵州省仁怀市茅台镇
联系电话	15186674122

## 产品详情

相信有很多酱香爱好者，目前在这个酱香型白酒市场也让酿友们混乱着，到底去哪里才能喝到的酱香型白酒。随着社会发展，如今购物渠道多种多样，线上乡下，鱼龙混杂。

小编大家有一起从成本的角度来分析一下一瓶酱香型白酒从购料生产到出厂在市场上销售的成本是多少。说到成本，首先要了解酱香型白酒的生产工艺，这有利于大家更了解成本的构成。

两次投粮，九次蒸煮，八次发酵，七次溜酒；三高：高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒；两长：基酒生产周期长（1年1次）基酒储藏时间长（至少3年）。

### 1、粮食成本

以优质的高粱为原料（不破碎或破碎20%），用小麦制高温大曲做糖化发酵剂，两次投料、高温堆积，采用条石筑的发酵窖，经九次蒸煮、八次发酵、七次取酒，采用高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒的特殊工艺。这种高粱是金沙本地和周边的糯性高粱，俗称红缨子高粱，颗粒坚实饱满，粒小皮厚，支链淀粉含量达88%以上的优质高粱，这种高粱的成本在3.5-4.5元/斤，但只有高粱出不来酒，必须有酒曲。

所以，首先要制作酒曲。酒曲的原料是小麦，而且要有剩下的酒曲加进去才行。小麦的成本在3-4元/斤。制曲是在农历五月初，这时天气正热，各种微生物活跃，便于酒曲发酵形成。

做好后，用草包起来存放，让它再自行发酵。十几天后，拆开，翻翻面，再继续发酵。这工艺过程叫“装仓”和“翻仓”。经过3~5个月几次折腾后就可用了。

## 2、下沙成本

农历九月份，这时有了合格的酒曲，就能开始对高粱进行发酵了。高粱发酵是连同酒曲放进窖池，这个叫“下沙”，沙指便是高粱。这就是大家听到的：端午节制曲，重阳节下沙。

下沙要分好多次，每次下沙是酒曲和高粱按一定比例混合装进窖池。下沙前，要先在池外发酵。混合后堆起来，发酵就开始了，混合物开始发热，加速发酵速度。等发酵到整个堆外面都烫手了就算成熟了。温度是用手来测量的，全凭经验。成熟的一批混合物，放进窖池。开始首轮发酵。

## 3、发酵成本

酱香型白酒发酵的窖池是用砖砌的，其他香型直接是窖泥。一个月后，弄出来加上新高粱，进行蒸煮，再堆起来池外发酵，成熟后再放进窖池。经过多次等窖池的混合物发酵到一定程度，就可出酒了。

## 4、出酒成本

酱香型白酒的出酒过程和其他蒸馏酒工艺不同的是，每次蒸馏出酒后都要把酒糟收起来，摊开、凉凉，再堆起来发酵。池外发酵完毕，再次放进窖池发酵。

一批发酵成熟的混合物要经过7到9次才算出酒完毕。这就是所谓的九次蒸煮八次发酵七次溜酒。

九次出来的酒，味道也不同。初次出酒，味道酸、辣、涩都有。后一次出酒，有焦糊的味道。中间几次出酒，味道好，而且纯净。

## 5、贮存成本

大家要留意一下时间，等后出酒时，基本都到第二年了。也就是说，酿友们看到基酒的完成，需一年左右。但这时酒还不能喝。

经过几次蒸煮，出来了不同阶段的白酒，要分开存放，头酒在一起，尾酒在一起，不能混淆。

存放这些原酒，工艺叫贮存，需要三年。三年后才能拿出来进行勾兑。

算一下等勾兑时，从你制曲开始，几年了？四年左右了吧。

前面的工序，都一样。各家酒体味道的区别就在后一道工序：勾兑、调味。

完成后装坛封存，满一年，才算成熟。如果没算错的话，现在应该是五年后了。

但五年就能喝上好酒吗？还是不可以的！我们现在调制的酒水，还仅是用你这一批出的酒。用的是去年的酒来勾兑的。这根本就不能叫好酒，因为口味太新。怎么才能口味醇厚呢？必须使用一定比例的老酒。

## 6、老酒成本

什么叫老酒？去年的叫老酒吗？前年的叫老酒吗？好像都不够！一般没五年贮存的白酒做基酒，都谈不上好酒。那么想要喝上好喝的酱香型白酒，就需要5年前的酒水。那么，5年前的酒水，是几年前开始酿造的呢？

太震撼了，一个酒厂，没十年酿酒历史，只能购进其他酒厂的老酒。而这样的老酒成本巨大。

到现在为止，大家也就清晰见到成本材料了：

酱香型白酒，一斤高粱出2两酒。一斤酱香型白酒 $5 \times 3.5$ 元，17.5元。

好吧，你用五年半酿造出一斤酒来，不算酒曲的原料，只说高粱就已经17.5元了。你肯17.5元出手吗？更别说其中还有一定比例10年前的酒水了。

还有其他投资呢，一个规模为48个窖池的酒厂：环保排污费：5万元/年 水电14万/月 煤630元/吨 还有人工工资、税收、窖池费用等等，到这一步，您觉得市场上的零售在40以下的是什么酒呢？

至于酒精酒，酱香型白酒不用多说，估计大家也可以猜到是怎样的结局。所以如果再有人告诉您，他的白酒真的是出厂价，请相信他，这一年受市场环境的影响，很多小型白酒企业举步艰难，为了减轻库存压力，确实是成本销售。让我们大家关爱健康，拒绝酒精酒！支持纯粮酿造！