

## 夜場酒加工,夜場用酒 广东宏强酒厂

产品名称	夜場酒加工,夜場用酒 广东宏强酒厂
公司名称	肇庆市宏强酒厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省肇庆市鼎湖区坑口新城六十四区新华路
联系电话	13600226168 13600226168

## 产品详情

世界的洋酒品牌

芝华士Chivas(1801年成立于苏格兰阿柏丁)

1801年成立于苏格兰阿柏丁的芝华士公司，是全世界早生产调和威士忌并将其推向市场的威士忌生产商，同时也是威士忌三重调和的创造者。出于对威士忌事业的无比沉醉，芝华士兄弟遍访欧美大陆，成为早发现威士忌酿制秘密的先驱。创始人James Chivas坚持认为保持品牌口味的一贯性是品牌的魅力所在，并开始创造有一贯的调和型威士忌，其品牌“芝华士”诞生于十九世纪九十年代。

世界洋酒品牌

百龄坛 (Ballantine 's 于1827年苏格兰，威士忌品牌)

百龄坛的绵滑口味来源于苏格兰所独有的四种天然成分：

- 1、带有淡淡烟熏味品尝起来有丝丝甜味的大麦；
- 2、苏格兰乡间泥炭。如果用火点燃，就会闻到一股好闻的烟味；
- 3、流淌在苏格兰山脉间的清澈的山泉水；
- 4、乡间纯净的空气也是造就品质的威士忌的不可替代的特殊成分。

正是这些元素支撑了百龄坛乃至苏格兰威士忌在世界上的超绝地位。

肇庆市宏强酒厂白兰地酒液从法国购进原酒，本厂灌装

肇庆宏强酒厂生产加工白兰地、威士忌、伏特加、保健酒、白酒

依尼米亚白兰地、威士忌全国招总代理

百嚼乐白兰地、威士忌全国招总代理

手机微信 159-7527-3699蓝利平

\$洋酒生产加工\$, 洋酒加工, 白兰地加工, 威士忌加工, 伏特加加工, 洋酒贴牌, 白兰地贴牌, 威士忌贴牌, 伏特加贴牌, 洋酒生产加工, 白兰地生产加工, 威士忌生产加工, 伏特加生产加工, 白兰地贴牌, 白兰地生产加工, 白兰地贴牌生产, 白兰地加工代理, 白兰地全国代理, 白兰地招代理, 白兰地招全国代理, 白兰地招区域代理, 宏强洋酒, 宏强白兰地, 宏强威士忌, 进口威士忌招区域代理, 伏特加贴牌, 伏特加生产加工, 伏特加贴牌生产, 伏特加代理, 伏特加全国代理, 伏特加招代理, 伏特加招全国代理, 伏特加招区域代理, 进口伏特加贴牌, 进口伏特加生产加工, 进口伏特加贴牌生产, 进口伏特加代理, 进口伏特加全国代理, 进口伏特加招代理, 进口伏特加招全国代理, 进口伏特加招区域代理, \$宏强洋酒加工\$, \$洋酒OEM加工\$, \$洋酒生产加工\$, \$白兰地全国代理\$, \$白兰地生产加工\$, \$进口原液灌装白兰地\$

夜場酒加工夜場酒加工

## 橡木桶特点详细介绍

由于橡木桶贮存过的葡萄酒的优雅品性日益得到消费者的认可和喜爱，橡木桶便越来越受到世界各地的酿酒师、尤其是葡萄酒新世界国家酿酒师的青睐。一瓶的葡萄酒就像一件精美的艺术品！在橡木桶中陈酿过的葡萄酒，除去葡萄本身所具有的特点、品种香气和酒香之外，它还会赋予饮者一种或香草或可可、或咖啡、或兼而有之的怡人香气。

如今，不仅仅作为藏酒器具而被人们使用，在很多人看来。它已超越了其本身的意义。被视为一种艺术，一种文化。更身份和品位的象征。橡木储酒桶和与其配套的木制工艺使其产品更具有极高的实用性和收藏价值，人们把它作为一种艺术品。

肇庆市宏强酒厂位于肇庆重点风景名胜区鼎湖山附近，毗邻广西梧州，珠江三角洲、港、澳、水陆交通十分便利，本厂历史悠久是酒类酿制厂家，占地2.8万平方米，固定资产总值超5000万元。已通过出入境检验检疫局认证出口食品生产备案企业，已获取了配制酒、白酒全国工业生产许可证。

我厂技术力量雄厚，有各类技术人员13人，并有一支高素质的管理队伍，本厂产品从原辅材料到产品出厂要经过一系列控制及生产工艺的严格质量检测程序，产品配制采用传统工艺与现代工艺相结合的技术，产品调配经过不同方式压滤，酒色清亮透明，酒体协调、酒香醇厚，采用全不锈钢贮存罐进行静置，2条全自动灌装生产线，具备有各类检测设备与现代先进的气相色谱分析仪相结合的双检测质量监控技术，确保出厂产品符合国家有关质量标准。

## 白兰地自然陈酿

白兰地都需要在橡木桶里经过多年的自然陈酿，其目的在于改善产品的色、香、味，使其达到成熟完善的程度。在贮存过程中，橡木桶中的单宁、色素等物质溶入酒中，使酒的颜色逐渐转变为金黄色。

由于贮存时空气渗过木桶进入酒中，引起一系列缓慢的氧化作用，致使酸及酯的含量增加。产生强烈的清香。酸来自木桶中的单宁酸溶出及酒精缓慢氧化所致。贮存时间长，会产生蒸发作用，导致白兰地酒精含量降低，体积减少，为了防止酒精含量降至40%以下，可在贮存开始时适当提高酒精含量。

贮藏容器在贮藏过程中的管理及存放条件对白兰地的自然陈酿有很大影响。贮藏的期限决定于白兰地的称号和质量。贮藏的时间越长，得到的白兰地质量也就越好，有长达50年之久的，但一般来说，贮藏到4~5年，就可以获得优美的品质特征了。

### 贮藏期间管理

<1>、在贮藏过程中小木桶排成行或上下一个个地叠放，大木桶采用立式较多，应注意大小木桶、新旧木桶交替贮藏，以达到的贮藏效果。

<2>、贮藏白兰地时，应在桶内留有1%~1.5%的空隙，这样既可防止受温度影响发生溢桶，另一方面还可在桶内保持一定的空气，利于氧的存在以加速陈酿，每年要添桶2~3次，添桶时必须采用同品种、同质量的白兰地。

<3>、原白兰地贮藏时，酒度的处理一般有这样几种：一是蒸馏好的原白兰地不经稀释，直接贮藏，达到等级贮藏期限后进行勾兑配制，经后序工艺处理封装出厂，此法一般生产中低档的产品。二是将蒸馏好的原白兰地不经稀释，直接贮藏到一定年限（视产品档次及各厂调酒师经验），调整至40%(V/V)左右进行二次贮藏，达到年限后，调整成份进行稳定性处理，然后封装出厂。第三种则是法国白兰地所常采用的贮藏工艺，即将原白兰地原度贮藏，然后分阶段进行几次降度贮藏，待酒度达50%(V/V) 贮藏时间较长，们认为50%(V/V)有利于陈酿，去除了原白兰地的辣喉感，夜场酒代加工，量贩式KTV用酒，增强了白兰地的柔和性，几次降度可减少对酒体的强刺激，使白兰地在较为平稳的环境中熟化，后调整到40%(V/V)装瓶出厂，这样不仅使经陈酿的酒酒质优异，而且由于50%(V/V)贮藏期长，木桶利用率相对来讲是提高了。在降度前应先制备低度的白兰地，即将同品种白兰地加水软化稀释至25%~27%(V/V)，然后贮藏，在白兰地降度时加入，以缓减直接加入水对白兰地的刺激。

<4>、贮藏期间应有专人负责定期取样观察色泽，品尝口味、香气，注意酒质的变化，一旦发现有异常现象，应及时采取补救措施，要及时地将熟化的酒倒入桶径大、容积大的木桶里，防止酒过老化。贮藏中应随时检查桶的渗漏情况，以及桶箍的损坏情况，桶箍应采用不锈钢材质，若采用铁箍则定期油漆，以防铁箍在地窖中因潮湿的环境而生锈，随倒桶等操作被带入酒中，致使酒中铁含量超标。

<5>、贮存时新木桶使用应先用清水浸泡，以除去过多的可溶性单宁，并将木桶清洗干净，然后用65%~70%(V/V)酒精浸泡10~15天，以除去粗质单宁，但浸泡时间不宜过长，否则降低了新桶的使用价值。也有新观点认为新桶直接短时间贮存白兰地效果更好。

### 级别 色泽 香气 滋味

X.O 赤金黄色 具有优雅的葡萄品种香，陈酿的橡木香，浓郁而醇和的酒香  
醇和、甘冽、沁润细腻、悠柔、丰满延绵

V.S.O.P 赤金黄色 至金黄色 葡萄品种香协调，陈酿的橡木香优雅而持久，醇和的酒香  
醇和、甘冽、丰满绵柔、清雅

V.O 金黄色 有葡萄品种香，纯正的橡木香及醇和的酒香，谐香间协调完整 醇和、甘冽、酒体完整

V.S 金黄色至浅金黄色 有葡萄香、酒香、橡木香、较协调、无明显刺激感  
酒体较完整、无邪杂味、略有辛辣感

<6>、有缺陷的木桶应进行处理，生霉桶应先用清水洗刷，然后用热水50~60℃洗刷，再用酒精浸

泡数日；有异味的桶用2% 的热苏打水、清水、1 - 1.5%硫酸水依次轮流浸泡，洗刷；使用一年以上的桶，酒打出后或换品种贮存时，应进行刷桶，用清水洗刷干净后，用抹布将水揩干；桶顶及桶表面应保持清洁，尤其有些桶板缝间有微弱的酒液析出时，往往带出一定的糖分，较为粘稠，此时更应将桶表面擦拭干净，以防长霉。

夜場酒加工,夜場用酒-广东宏强酒厂(诚信商家)由广东宏强酒厂有限责任公司提供。“洋小慢XO香水白兰,威士忌,进口洋酒,红酒,白酒,葡萄酒”选择广东宏强酒厂有限责任公司，公司位于：广东省肇庆市鼎湖区坑口新城六十四区新华路，多年来，广东宏强酒厂坚持为客户提供好的服务，联系人：蓝利平。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广东宏强酒厂期待成为您的长期合作伙伴！