

# 白酒52度五粮液酒10年陈 浓香型 礼盒装送礼首选

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 白酒52度五粮液酒10年陈 浓香型<br>礼盒装送礼首选                          |
| 公司名称 | 徐存金（个人）   |
| 价格   | 1980.00/瓶   |
| 规格参数 | 品牌:五粮液<br>卫生许可证:QS510015010002<br>商品条形码:6901382103355 |
| 公司地址 | 中国 江西 上饶市 江西省上饶市广丰县                                   |
| 联系电话 | 0793 0793 2629885 15079375229                         |

## 产品详情

|       |               |       |                 |
|-------|---------------|-------|-----------------|
| 品牌    | 五粮液           | 卫生许可证 | QS510015010002  |
| 商品条形码 | 6901382103355 | 产品标准号 | GB/T10781.1[优级] |
| 净重    | 500（ml）       | 保质期   | 100（年）          |
| 酒精含量  | 52（%）         | 原料与配料 | 高粱/大米/糯米/小麦/玉米  |
| 生产厂家  | 宜宾五粮液股份有限公司   | OEM   | 是               |
| 原产地   | 四川省宜宾市        | 特产    | 是               |
| 储藏方法  | 常温            | 生产日期  | 2009            |

说到酒不能不讲文化。一个民族的酒文化代表了那个民族特有的文化传统。而我们在五粮液美酒中，品到的是中华几千年的儒家文化中庸和谐文化。无论是五粮液的自然生态环境、原料配比，还是五粮液的生产工艺和酒质等等，无不生动地体现了这种深厚的民族文化。五粮液环境之中庸和谐——天时地利生态之美 五粮液的环境之和谐，在于十里酒城的天时地利之美，在于水、土、气候、空气、微生物等生态环境的和谐。“川酒甲天下，精华在宜宾”，中国酒都宜宾山水交错、灵气逼人，属南亚热带到暖湿带的立体气候，常年温差和昼夜温差小、湿度大，其优良的自然地理环境为五粮液的酿制提供了无与伦比的先天条件。水为酒之神——酿制五粮液的水是曾被黄庭坚称为“安乐泉”的千年古泉水，此水清澈透明，甘美可口，富含对人体有利的20多种微量元素，许多指标已经达到优质矿泉水的标准。土为酒之气——宜宾土壤丰富，有水稻土、新积土、紫色土等六大类优质土壤，非常适合种植糯、稻、玉米、小麦、高粱等作物。特别是宜宾紫色土上种植的高粱，属糯高粱种，所含淀粉大多为支链淀粉，是五粮液独有的酿酒原料。五粮液筑窖和喷窖用的特殊弱酸性黄粘土，粘性强，富含磷、铁、镍、钴等多种矿物质，尤其是镍、钴这两种矿物质只有五粮液培养泥中才有微弱量。另外，五粮液的生产需要150多种空气和土壤中的微生物参与发酵，而适应150多种微生物共生共存的独有微生物圈，只有在宜宾才能找到。即便是同样的配方，相同的工艺，离开了宜宾，离开了五粮液集团，也不可能酿制出酒味如此全面、如此完美的五粮液。五粮液原料之中庸和谐——五谷杂粮 健康保证 五粮液的前身本叫“姚子雪曲”，后因以五种粮食酿制而成，遂名曰“五粮液”。从医学上看，五粮液的五种原料：高粱、大米、糯米、小麦、玉米，有着各自不同的特点和功效。高粱味甘性温，富含脂肪酸，还有丰富的铁和蛋白质，有健

脾益胃的功用；大米味甘性平，含有丰富的b族维生素，具有补中益气，健脾和胃的作用；糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素b族及淀粉等，为温补强壮品，有补虚、补血、止汗、健脾暖胃的作用；小麦味甘，性平微寒、有健脾益肾、养心安神的功效，也是补充热量和植物蛋白的重要来源；玉米味甘性平，含有丰富的膳食纤维，具有健脾利湿、开胃益智、宁心活血的作用。五粮液这五种原料配方经过千年演变，最终形成了五种原料的科学配比，即：高粱36%、大米22%、糯米18%、小麦16%、玉米8%。这一配比十分符合人体对五谷杂粮营养成分的需求。在将这五种粮食所富含的各种微量有益成分转化到五粮液酒里面的过程中，五粮液传承至今的我国现存时间最长（600多年）的地穴式古窖池群以及五粮液独有的“包包曲”工艺起到了“中间载体”的作用。也就是说，正是通过这两个重要微生物载体，使得五谷杂粮充分发酵成为五粮液。“千年老窖万年糟，酒好需得窖池老”。酒质的好坏与窖龄的长短有直接关系。因为窖池中富含多种微生物和微量元素，随着岁月的增长，这些物质不断地向窖池深处繁殖渗透，最终形成了保障良好酒质的古窖池。所以，窖龄越长，生产出的酒质越好，酒的香味物质就越多。而在发酵过程中，五粮液使用了独有的“包包曲”（曲块成“包包”状，与其他浓香型大曲酒使用的平板曲有明显不同）工艺，这有利于酯化、生香和香味物质的累积，特别是对酒产生陈味有独到功用。目前，运用高科技检测技术，在五粮液酒里面已检测出有益物质高达数百种。可见，科学合理的原料配方、精湛的酿造工艺和历经数百年的古窖池等独有优势，造就了五粮液高贵品质。

五粮液酒质之中庸和谐——各味谐调 恰到好处 “香了一条大江，醉了一条大江。香得山高水长，醉得地久天长。香有香的名堂，醉有醉的文章。只因为，大江源头一壶琼浆，香了醉了，天下三千年时光……”这段诗一样的文字，说的正是“神州神酒”五粮液。宋代大诗人黄庭坚在称赞早期的五粮液，即“姚子雪曲”时说：“得汤郁郁，白云生谷，清而不薄，厚而不浊，甘而不哂，辛而不螫”。这恰与1963年第二届全国评酒会上专家对五粮液的赞美“香气悠久，味醇厚，入口甘美，入喉净爽，各味谐调，恰到好处，尤以酒味全面而著称”的评语竟惊人的一致，证明了五粮液始终如一的完美品质。自古以来，人们习惯用“烈、甘、清、辣、甜、香、醇”七味来评判美酒，而五粮液恰恰就体现了这种特性。可见，集大米、糯米、小麦、玉米、高粱五种粮食之精华的五粮液，其味觉层次全面丰富，谐调地调动了人的视觉、嗅觉和味觉三种美感的最佳享受。从美学上看，五粮液的东方审美特质的核心即体现在“谐调”二字上。中庸文化：天下之达道 中华文化以儒家文化为核心，孔孟之道的核心在于中庸，就是追求内在与外在、传统与现代的和谐统一。中国传统文化中的“中庸”之道在五粮液中可以找到新的解释：五粮液采天地之灵气，汇江河之脉流，融五谷之精华，纳人和之风情，把天地人的完美结合酿制成醇香的美酒，是一种真正意义上的天人合一；五粮液注重感官上的色、香、味俱全，讲究酒的内在品质——醇和厚，注重饮用后的绵长回味，它的性情柔中有刚，淡中透浓，正是中国儒家文化“中庸和谐”在酒文化中的最好体现。前不久，五粮液在2006中国曲阜国际孔子文化节上被选定为“国际孔子文化节唯一祭祀用酒”。国际孔子文化节组委会聘任四川宜宾五粮液集团作为“2006海峡两岸同祭孔”曲阜孔庙祭孔大典唯一民间祭祀人。五粮液集团作为中国白酒的典型代表，与中国酒文化和儒家文化一脉相承，体现了中庸和谐、集杂成醇的文化理念。五粮液积极参与国际孔子文化节，就是为了表达对儒家思想的尊崇和敬仰，进一步弘扬中华民族优秀传统文化。纵观世界名酒，每一种名酒的背后都有其所在区域、所在民族的深厚的文化背景。法国的白兰地蕴涵着法兰西民族的浪漫与激情；威士忌中流淌着英格兰民族的贵族气质；伏特加中有着俄罗斯民族的直爽与刚烈；而上千年的文化浸润使得五粮液真正成为中国文化、中国酒文化的代表。