

白酒贴牌定制之采用纯五粮酒

产品名称	白酒贴牌定制之采用纯五粮酒
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:敢担当 服务内容:采用纯五粮酒 厂地:亳州
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

白酒贴牌定制之采用纯五粮酒，安徽礼运天下酒业有限公司，致力于纯粮酒，口感柔和顺雅，安徽礼运天下酒业有限公司一直是你做白酒定制的成功厂家和选择的好酒厂，我们以客户的成功作为发展的目标，长期坚持粮食酒，长期做一番好产品好事业。

白酒贴牌定制之采用纯五粮酒，努力才会有更多的更大的收获。

“种”。“粮为酒之本”，好酒是酿出来的，更是“种”出来的。 [66]

粮食

种植是酿

造高品质美酒的重

要环节之一——地处北纬30°黄金酿酒

带，精选五谷入酒。 [66]

为确保原粮品质，以宜宾为核心、四川为主体，兼顾国内部分优质产区，在全国范围内升级建设专用粮基地百万亩，种植酿酒所需专用粮。 [66]

通过对育、种、收、储、运、交各环节标准化、化、智慧化的科学管理，全面提升酿酒原粮品质。 [66]

“酿”。“千年老窖万年糟，酒好还需窖池老。”作为浓香型白酒不可复制的核心优势资源，拥有一大批连续发酵不间断使用的窖池群，始于明初洪武元年（1368年）的古窖池群，活态酿造延续至今，不间断生产时间长达653年，是全国重点文物保护单位；窖池群及酿酒作坊被列入“国家工业遗产”，并入选中国世界文化遗产预备名单；地穴式曲酒发酵窖古窖泥，被中国国家博物馆收藏，是国家博物馆目前收藏的唯一一件“活文物”。古窖泥中含有丰富的功能微生物，通过“以糟养窖，以窖养糟”长期不间断的迭代进化，赋予了经典幽雅的古窖浓香。 [23]

从选粮配料、磨粉制曲、酿造发酵至开窖取酒，酒的酿造时间周期长、操作要求细、控制难度大、生产

成本高，尤其是在酿造发酵阶段，需经过“跑窖循环”“续糟发酵”“沸点量水”“分层起糟”“混蒸混烧”等多道极其复杂工序，每轮次发酵时间就需70天，双轮发酵达140天，发酵期在各香型白酒生产中历时长，其传统酿造技艺被认定为非物质文化遗产。[23]

“选”。坚持“分级甄选、优中选优”，精细化识别原酒酒液色、香、味、格的差异，通过“掐头去尾”“量质摘酒”“按质并坛”等化操作，由具有丰富经验的技师对精酿原酒边尝边摘，严格根据感官、理化等指标，细分原酒等级，终选取不到20%的原酒精华部分用作的勾调，其余用作系列酒。[23]

“陈”。选取特制陶坛存放原酒，在暗光、温度与湿度波动小的环境下保存。通过陶坛壁上细微孔隙，刺激性物质不断挥发，酒质进一步提升，氧气进入坛内与酒分子发生缓慢的陈化反应，经过3—5年的存放，酒分子与香味物质和谐交融，酒体充分成熟，陈香更幽雅，窖香更浓郁，口感更加醇厚丰满、细腻圆润。[23]

“调”。首创“以酒调酒”的勾调工艺，拒绝添加其他任何非自然固态发酵产生的外来物质，按照酒体设计要求和质量标准，从视觉、嗅觉、味觉等方面，根据原酒的感官特征和理化数据，通过组合、调味两大工序，对不同车间、不同窖池、不同窖龄、不同酒龄、不同级别、不同酒度、不同个性特征的基础酒进行不同的排列组合，并通过对组合酒感官特征的科学分析，加入不同的调味酒，对微量香味成分进行综合平衡，保证并稳定各味谐调又恰到好处的酒体风格。[23]

白酒贴牌定制之采用纯五粮酒，安徽礼运天下酒业有限公司，我们持之以恒的努力，认真的发展创造，帮助客户做好产品，维护好市场，打造出漂亮的好成绩。口感多么漂亮，产品多么柔和。