

馥合香酒酿造工艺有什么特点

产品名称	馥合香酒酿造工艺有什么特点
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:百年礼运 服务内容:馥合香酒酿造工艺有什么特 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

馥合香酒酿造工艺有什么特点

了解馥合香酒有什么独特之处，就要了解它的酿造工艺。馥合香酒是一口三香，这个三香是哪些呢？这一口三香就是指浓香酱香芝麻香，芝头，浓韵，酱尾的独特风格和品质。给人一种初闻芝香怡人，入口浓香柔顺，回味酱香浓郁，给人以美妙的品饮体验。所以馥合香酒酿造是吸纳了浓酱芝三种工艺之长，口感更柔更香。安徽古家百年酒业推出馥合香三十年和六十年白酒产品。我们在原来传统浓香型白酒老五甑工艺的基础上借鉴酱香、芝麻香等香型白酒的酿造工艺，选用高粱、大麦、小麦、大米、糯米、豌豆等六种粮食为酿酒原料，高温润料，续渣混蒸，粮醅添加高温大曲、中高温大曲、芝麻香复合功能麸曲等多种酿酒用曲并进行高温堆积，堆积后再二次加入中高温大曲并入池密封发酵，采用泥底石板壁老窖池作为发酵容器，酿造生产一种风格独特的多粮馥合香型白酒。