

# 汾酒原浆 军马酒业 宜兴原浆

产品名称	汾酒原浆 军马酒业 宜兴原浆
公司名称	军马酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市济南军区马场
联系电话	18678669900 18678669900

## 产品详情

### 蒸馏所得的各种类型的原酒

蒸馏所得的各种类型的原酒，要分开贮存容器中，并存放在避光密封处，汾酒原浆，存放的地点是地下，因为地下是温度变化不大的环境，宜兴原浆，基本保持常温；用天然的溶洞进行储藏，可以促使酱酒的发酵更加的醇美，经过三年陈化使酒味醇和，绵柔。贮存三年的原酒，先勾兑出小样，后放大调合，再贮存一年，经理化检测和品评合格后，原浆白酒，才能包装出厂。

在一年四季的酿造过程中，气候、温度、湿度差异较大，参与浓香型白酒酿造的微生物种类、数量存在差异，这让不同季节的糟醅发酵情况不同，所产的酒各具特色。通过一定时间的贮存，浓香型白酒可以形成五种不同风格特征的典型酒体，分别为窖香（窖泥微生物代谢生成的特殊符合香味）、陈香（一定时间贮存带来酒体柔雅、醇和、细腻）、浓香（香气丰满且入口饱满厚重）、醇厚（酒体纯正且口味浓厚）、甜爽（酒体绵甜爽净）。

通过现代分子生物学、微生物学、分析化学等研究发现，通过传统大曲法生产的酱香白酒，因为酿制过程中微生物种类多，原浆53度，所产生的醇类、酸类、酯类等有机物多，造成了酒的口感饱满，香气丰富，有酸甜苦辣涩的味觉感受；大量的有机物质通过长时间的聚合等物理化学反应，形成了大分子的酒精分子、酯类分子的聚合物，这些大分子物质入口后，需要慢慢分解，对口腔黏膜刺激小，所以入口柔和，感觉象水；

汾酒原浆-军马酒业(在线咨询)-宜兴原浆由军马酒业有限公司提供。军马酒业有限公司是一家从事“食品生产,食品销售”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“食品生产,食品销售”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使军马酒业在白酒中赢得了客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!