

东北小茅台 精品大凌河 金牌

产品名称	东北小茅台 精品大凌河 金牌
公司名称	锦州市凌河区满皆兴综合批发站
价格	.00/个
规格参数	品牌:大凌河 商品条形码:*****
公司地址	中国 鞍山市铁东区 辽宁省
联系电话	86-04121234567 13591202977

产品详情

品牌	大凌河	卫生许可证	辽卫食证字2007210781010 490
商品条形码	*****	产品标准号	Q/LLJ008
净重	500 (ml)	保质期	N (年)
酒精含量	38 (%)	原料与配料	水 高粱 玉米 小麦 大米 豌豆
生产厂家	凌海市凌河酿酒有限责任 公司	原产地	辽宁
特产	是	储藏方法	贮藏
生产日期	*****		

大凌河三年大凌河五年大凌河桶酒大凌河三十年大凌河新8年大凌河银牌

追溯大凌河酒的历史，是一部荡气回肠，绚丽光辉的史诗。大凌河酒的前身是具有百年历史的“聚发泉”（解放后更名为新华烧锅）。后来新华烧锅发展壮大，扩建为两个分厂，一厂归锦州市，即为今天的道光廿五酒业。二厂划归锦县（今凌海市），称为锦县酒厂，注册商标为“凌河”。2002年锦县酒厂转制成为凌河酿酒有限责任公司，并投资8000多万元改造设备、扩建厂区，使这个百年老字号重现昔日光彩，一举通过iso9001国际质量体系认证，取得国际市场通行证，成为东北地区一流的白酒生产基地。

凌河酒以精选的优质高粱、玉米、小麦、豌豆为主要原料，麸曲为糖化剂，添加多种产酯酵母为发酵

剂，采用古老的传统工艺酿制而成。此外，凌河酒还具备优越的地理环境因素，“凌河酿酒”距大凌河1公里，距渤海60公里，这里独特的小气候使高温堆积发酵，产生200多种微生物，使酒体中的总酸、总脂均超过国家质量标准。

凌河白酒分酱香、兼香和清香型的大凌河、凌河缘等三大系列30多种产品。

凌河酒大凌河、凌河缘两个系列产品中，大凌河是酱香型，酱香型的代表是国酒茅台，是最受辽宁人民喜爱的白酒，并给予“东北茅台”之美誉。凌河缘是兼香型，属清中带酱，入口绵软，有回甜感。我国著名酿酒专家，国家级品酒师——刘洪晃在品尝了凌河酒之后，写下“酱香突出，入口绵甜，细腻柔和，余味悠长，空杯留香好”的评语。

凌河酿酒企业已有近百年的历史，民国时期称为“聚发泉”，后改名为“新华烧锅”。1952年划归锦县，厂名为锦县制酒厂，1996年更名为“锦州凌河酒厂”。2003年由凌海电力集团重新投资近亿元扩建为“凌海市凌河酿酒有限责任公司”，形成拥有现代化的高科技含量的酿酒企业，公司环境优美雅静，车间有现代化的生产线，齐全的质量检验设备，雄厚的技术力量，科学的质量管理体系，公司通过市场准入qs认证和酒类产品质量等认证，及通过iso9001-2000质量体系认证，强化了自身素质，提高了公司产品的知名度，大凌河白酒采用传统工艺与现代化酿酒工艺技术相结合，酿制夫曲酱香白酒，其酒采用当地优质红高粱为主要原料，高温大曲，河内白曲为糖化剂，多种产酯酵母为发酵剂，采用200多米深地下大凌河水精心酿造，大凌河白酒质量稳定，建立了白酒抽验、互检三级质量管理网，本公司的产品质量方针是“质量第一、全员参与、全程受控”。

大凌河系列白酒共有30多个品种，分为高度、低度、夫曲酱香、兼香、清香白酒。当今白酒界竞争激烈，强手如林，公司为扩大市场，持续发展，满足广大消费者所需，历经三年时间，生产出大凌河十年特贡酒，在保持传统工艺的前提下，引进乙酸菌，培养窖泥，用泥窖池发酵，发酵期延长，主料以优质红高粱4，6，7瓣，夯粒合理配料，发酵期为210天，在接酒过程中合理接酒，分质接酒，分质入库，经专人品尝气相色谱跟踪检测各项理化指标，白酒的储放选用木质酒海，酒海内壁用血料宣纸裱糊，大凌河酒工艺区别主要体现在原料曲种、酵田工艺方法、储存方法，白酒出窖经蒸馏显微黄色，口感佳，感官指标，理化指标符合q/llj001-2008产品标准，gb2757-81产品标准，其产品特点是酱香突出、入口绵甜、细腻柔和、回味悠长等特点。

追溯大凌河酒的历史，是一部荡气回肠，绚丽光辉的史诗。大凌河酒的前身是具有百年历史的“聚发泉”（解放后更名为新华烧锅）。后来新华烧锅发展壮大，扩建为两个分厂，一厂归锦州市，即为今天的道光廿五酒业。二厂划归锦县（今凌海市），称为锦县酒厂，注册商标为“凌河”。2002年锦县酒厂转制成为凌河酿酒有限责任公司，并投资8000多万元改造设备、扩建厂区，使这个百年老字号重现昔日光彩，一举通过iso9001国际质量体系认证，取得国际市场通行证，成为东北地区一流的白酒生产基地。

凌河酒以精选的优质高粱、玉米、小麦、豌豆为主要原料，麸曲为糖化剂，添加多种产酯酵母为发酵剂，采用古老的传统工艺酿制而成。此外，凌河酒还具备优越的地理环境因素，“凌河酿酒”距大凌河1公里，距渤海60公里，这里独特的小气候使高温堆积发酵，产生200多种微生物，使酒体中的总酸、总脂均超过国家质量标准。

凌河白酒分酱香、兼香和清香型的大凌河、凌河缘等三大系列30多种产品。

凌河酒大凌河、凌河缘两个系列产品中，大凌河是酱香型，酱香型的代表是国酒茅台，是最受辽宁人民喜爱的白酒，并给予“东北茅台”之美誉。凌河缘是兼香型，属清中带酱，入口绵软，有回甜感。我国著名酿酒专家，国家级品酒师——刘洪晃在品尝了凌河酒之后，写下“酱香突出，入口绵甜，细腻柔和，余味悠长，空杯留香好”的评语。

凌河酿酒企业已有近百年的历史，民国时期称为“聚发泉”，后改名为“新华烧锅”。1952年划归锦县，厂名为锦县制酒厂，1996年更名为“锦州凌河酒厂”。2003年由凌海电力集团重新投资近亿元扩建为“凌海市凌河酿酒有限责任公司”，形成拥有现代化的高科技含量的酿酒企业，公司环境优美雅静，车间有现代化的生产线，齐全的质量检验设备，雄厚的技术力量，科学的质量管理体系，公司通过市场准入qs认证和酒类产品质量等认证，及通过iso9001-2000质量体系认证，强化了自身素质，提高了公司产品的知名度，大凌河白酒采用传统工艺与现代化酿酒工艺技术相结合，酿制夫曲酱香白酒，其酒采用当地优质红高粱为主要原料，高温大曲，河内白曲为糖化剂，多种产酯酵母为发酵剂，采用200多米深地下大凌河水精心酿造，大凌河白酒质量稳定，建立了白酒抽验、互检三级质量管理网，本公司的产品质量方针是“质量第一、全员参与、全程受控”。

大凌河系列白酒共有30多个品种，分为高度、低度、夫曲酱香、兼香、清香白酒。当今白酒界竞争激烈，强手如林，公司为扩大市场，持续发展，满足广大消费者所需，历经三年时间，生产出大凌河十年特贡酒，在保持传统工艺的前提下，引进乙酸菌，培养窖泥，用泥窖池发酵，发酵期延长，主料以优质红高粱4，6，7瓣，夯粒合理配料，发酵期为210天，在接酒过程中合理接酒，分质接酒，分质入库，经专人品尝气相色谱跟踪检测各项理化指标，白酒的储放选用木质酒海，酒海内壁用血料宣纸裱糊，大凌河酒工艺区别主要体现在原料曲种、酵田工艺方法、储存方法，白酒出窖经蒸馏显微黄色，口感佳，感官指标，理化指标符合q/llj001-2008产品标准，gb2757-81产品标准，其产品特点是酱香突出、入口绵甜、细腻柔和、回味悠长等特点。