

百年牛栏山特酿 38度 百年牛栏山酒特酿

产品名称	百年牛栏山特酿 38度 百年牛栏山酒特酿
公司名称	闫旭涛（个人会员）
价格	160.00/箱
规格参数	品牌:百年牛栏山酒特酿 卫生许可证:qs110015010353 商品条形码:6906151613578
公司地址	中国 北京市顺义区 石门市场酒饮大厅115号
联系电话	86 10 89423519 13552701881

产品详情

品牌	百年牛栏山酒特酿	卫生许可证	qs110015010353
商品条形码	6906151613578	产品标准号	gb/t107812
净重	500 (ml)	保质期	长期 (年) (年)
酒精含量	38 (%)	原料与配料	纯净水、高粱、小麦、大米
生产厂家	牛栏山酒厂	OEM	是
原产地	北京市顺义区牛栏山酒厂 原厂地	特产	是
储藏方法	干燥 通风	生产日期	见瓶底

酒厂简介

[牛栏山酒厂] 北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂建于1952年10月，位于北京市顺义区牛栏山镇，傍依风景宜人的潮白河畔，是上市公司——北京顺鑫农业股份有限公司的分公司。牛栏山酒厂现有干部职工1500余人，占地300多亩。企业在围绕“质量是市场、质量是效益、质量是生命”的发展方针的同时，在产品生产中，严格按照iso9001质量管理体系和haccp食品安全管理标准，进一步细化和强化生产过程中的产品质量控制。主要生产清香型“牛栏山”牌为代表的四大系列共计200余种酒类产品。多年来，企业恪守传统的发酵工艺，充分保证了地道二锅头之清、爽、醇、净的特点。牛栏山地区的饮酒文化，有据可考的历史可追溯到我国3000年以前的西周时期。1982年在牛栏山酒厂附近出土的鼎、觥、爵等八件青铜器皿中，有五件都与酒有关。这些青铜器经有关专家分析推测，应在我国的西周年间。而牛栏山二锅头的酿酒历史可上溯到清朝年间，据《顺义县志》记载：“造酒工：做是工者”

约百余人（受雇于治内十一家烧锅）。所酿之酒甘冽异常，为平北特产，销售邻县或平市，颇脍炙人口，而尤以牛栏山酒为最著。”此处所提及的“烧酒”，即现在的牛栏山二锅头酒。历经数百年的发展，牛栏山二锅头酒已成为中国白酒清香型（二锅头工艺）代表，深受消费者青睐。如今，在京城众多白酒品牌中，牛栏山酒厂是北京地区：保持自主酿造规模最大的白酒生产企业；最早拥有“中华老字号”、“中国驰名商标”的白酒企业；唯一一家获得“原产地标记保护产品”认定的白酒企业；唯一拥有“中国酿酒大师”的白酒企业；唯一获准使用“纯粮固态发酵标志”的白酒企业；唯一具有“全国工业旅游示范点单位”荣誉称号的白酒企业。企业在发展规模、品牌知名度、市场竞争能力和整体经济效益等方面，都呈现出强劲的发展势头。牛栏山酒厂正以全力打造中国二锅头第一品牌为己任，来实现企业更大的发展。

[编辑本段]

牛栏山二锅头介绍

牛栏山二锅头，二锅头之宗。二锅头作为京酒的代表，已有八百多年的历史。京师酿酒师蒸酒时，去第一锅“酒头”，弃第三锅“酒尾”，“掐头去尾取中段”，唯取第二锅之贵酿。牛栏山二锅头，宗气一脉相传，于2002年9月4日荣获“国家二锅头原产地认证”。

牛栏山酒，精选优质高粱和小麦等为原料，以豌豆

、大麦等制成大曲为发酵剂，纯粮酿造绿色自然。从原料粉碎到成品酒灌装，历经糊化、发酵、蒸馏等十多道关键工序，悉心传统工艺酿造。以清香型“牛栏山”牌为代表，四大系列共计110余种产品。

牛栏山酒，产于燕山脚下、潮白河畔，含天地之灵犀。牛栏山二锅头国家原产地认证，为二锅头的正宗源头，地道口感无可复制。秉百年中华老字号工艺精髓，“掐头去尾截取中段”，更承牛栏山“百年酒窖”之神气，酝酿绝代酒香。质量保障：一是对原料的控制。随着人们的生活水平提高和人们消费意识的成熟以及市场需求量的快速增长，为了满足消费者对产品质量方面更高的要求，牛栏山酒厂的厂领导毅然做出决定，在我国高粱主产区的东北地区，专门建立了优质原料供应基地。东北是我国高粱的主产区，不但光照时间长，而且昼夜温差大，非常有利于高粱养分的积累。所以，在淀粉及各种养分的含量上毋庸置疑，这在业内已经得到了普遍的认同。但采收季节不对、水分含量、以及杂质含量过高都会对酒的品质造成影响。因此，牛栏山酒厂采用了严格收购、多次监测、达标入库、出库再检测等控制方法。保证了凡进入生产流程的原料都达到了工艺要求标准。二是对水源的控制。牛栏山地区的国家水源八厂是专供驻我国外国使馆的水厂，其水质是被国内外公认的优质水；牛栏山酒厂使用的是两三百米以下的天然矿泉水，更是业内无可非议的。尽管如此，按牛栏山酒厂的工艺要求，在生产中每天还要对水质进行卫生、电导率等方面的化验和监测，用业内最先进的设备进行反渗透处理。使水质在达到卫生指标的基础上，还要使水中一些无机盐的含量以及电导率等指标也要达到酿酒的要求。三是对发酵工艺的控制。发酵工艺中常规的控制指标是杂质、甲醇和杂醇油。杂质是原料中多余的成份；果壳中所含的果胶酶容易产生甲醇；原料中蛋白质含量过高则容易产生杂醇油。目前牛栏山酒厂为了保证产品的质量，在进入发酵工艺之前，还要通过粉碎清蒸的工艺过程，首先把杂质和果壳去掉；然后通过确定合理的发酵温度和发酵时间把多余的蛋白质消耗掉，达到牛栏山酿制优质酒所要求的标准。四是对勾调工艺的质量控制。目前牛栏山酒厂的盛原酒容器采用的是业内公认的陶坛和不锈钢桶，有效地保证了原酒的长期存放；其勾调用水需经反渗透处理；在勾调之前首先对原酒逐坛品尝，确定合适的基酒，在勾调中充分利用各基酒的不同风格特点相互组合，充分彰显牛栏山酒的风格特色，确保了牛栏山酒的风味特点和优良品质。