

## 厂价批发“西凤窖酿酒（浓香型）”

产品名称	厂价批发“西凤窖酿酒（浓香型）”
公司名称	茂名知己酒行
价格	40.00/瓶
规格参数	品牌:西凤酒 卫生许可证:11 商品条形码:11
公司地址	茂名市高凉南路168号大院18号首层4号房
联系电话	86 0668 2822078 13790925086

## 产品详情

品牌	西凤酒	卫生许可证	11
商品条形码	11	产品标准号	GB/T10781.1-2006(一级)
净重	500 ( ml )	保质期	无限 ( 年 )
酒精含量	45 ( % )	原料与配料	水、高粱、小麦
生产厂家	陕西西凤酒股份有限公司	OEM	否
原产地	陕西西凤酒股份有限公司	特产	是
储藏方法	常温窖藏	生产日期	2009

本商行供应大量西凤窖酿酒（浓香型），接受批发零售，欢迎电话询价合作。联系电话：0668-2822078，13543386068，传真号：0668-2810389。

茂名知己酒行简介：

本公司主要经营白酒，红酒，洋酒，黄酒，保健酒、饮料。

其中主要直接厂家代理的一线品牌有：中国郎酒（老郎酒系列、浓香郎酒系列）、泸州老窖蓝瓷精品头曲、泸州老窖双喜酒、张裕干红葡萄酒、宁夏红枸杞果酒等。

与厂家合作销售的产品有：宁夏红枸杞酒、长城干红葡萄酒、威龙干红葡萄酒、金北牌珍品二锅头、西凤酒、杏花村等众多大品牌。

本公司所代理的产品绝对正品，假一赔十，价格实惠。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

（西凤窖酿酒）广东省茂名市经销：茂名知己酒行

地址：广东省茂名市双山五路合力西苑16、17号铺。

联系电话：黎华轩13543386168，0668-2822078传真：0668-2810389。

诚信经营，绝对正品。有意订购者请电话咨询。（请电询批发价）

支付宝帐号：keshuo2008@yahoo.cn

## 西凤酒简介：

西凤酒以当地特产高粱为原料，用大麦、豌豆制曲。工艺采用续渣发酵法，发酵窖分为明窖与暗窖两种。工艺流程分为立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖和挑窖等工序，自有一套操作方法。蒸馏得酒后，再经3年以上的贮存，然后进行精心勾兑方出厂。

西凤酒无色清亮透明，醇香芬芳，清而不淡，浓而不艳，集清香、浓香之优点融于一体，幽雅、诸味谐调，回味舒畅，风格独特。被誉为“酸、甜、苦、辣、香五味俱全而各不出头”。即酸而不涩，苦而不黏，香不刺鼻，辣不呛喉，饮后回甘、味久而弥芳之妙。属凤香型大曲酒，被人们赞为它是“凤型”白酒的典型代表。西凤酒为适应各地不同消费者的需要推出33度、38度、39度、42度、45度、46度、48度、50度、52度、55度、65度等多种度数。适时饮用，有活血驱寒，提神祛劳之益。

### 1.立窖

在每年一个生产周期中，第1次开始投料为排，也就是第1排投产。每个投产班组投料1000千克，拌入清蒸事的高粱壳150千克，加入50~60 清水1000~1100千克，拌匀后堆积润料24小时，使水分润透粮粉，用手搓即可成面，无异味。分3甑蒸粮，自圆汽起，每甑蒸料60~90分钟，质量要达到熟而不粘。出甑后分别加梯度开水泼量，每1甑泼开水170~235千克，第2甑泼开水205~275千克，第3甑为230~315千克。经扬凉后，加大曲粉，依次为68.5千克、65千克、61.5千克。入窖前，窖底再撒大曲粉4.5千克。加曲要拌匀，加曲品温依次是15~20、20~25、24~29。然后即可收堆，入窖发酵14天。粮醅入窖后，用泥封窖，泥厚约1厘米。经24小时发酵，窖内放出的CO<sub>2</sub>可冲出窖皮泥，48小时后，泥皮被鼓起，疏密正常。此时应注意清窖管理。

### 2.破窖(第2排生产)

入窖发酵14天以后剥去封窖泥，挖出酒醅，在3个大渣中拌入高粱粉900千克，和适量高粱壳，分成3个渣和1个回活，分4甑蒸酒。蒸酒时要求缓火慢蒸馏，蒸馏时间不少于30分钟，流酒温度不低于30。流酒时，还采取掐头去尾的措施，以提高酒质。蒸酒后操作与前相同，入窖时分为3个粮渣，1个回渣。渣和回之间用蔑隔开。各甑入窖操作条件为：第1甑(回渣)，少加或不加水，加曲42.5千克，加曲温度26~30，入窖品温23~27。

第2甑(粮渣)，加量水90~180千克，大曲粉42.5千克，加曲温度20~24，入窖品温15~20。

第3甑(粮渣)，加量水108~200千克，大曲粉45千克，加曲品温24~29，入窖品温20~25。

第4甑(粮渣)，加水量126~240千克，大曲粉40千克，加曲品温28~32。入窖品温24~29。

发酵时间14天，封窖清窖与前相同

### 顶窖(第3排生产)

将第2排发酵好的酒醅出窖后，仍在3个渣活中加900千克高粱粉和适量高粱壳，挤出1个回渣，加上1排回渣，共做5甑活。其操作过程如下：第1甑蒸上1排回渣，经扬凉后加曲粉20千克，加曲品温为32~35，入窖品温30~33，为下糟醅，顶面用竹箴隔开。第2甑蒸从上排挤出来的1甑，不加新粮扬凉，加大曲34千克，加曲品温为26~30，入窖品温为23~27，与渣活之间用竹箴隔开。

第3、4、5甑操作与破窖相同，入窖仍为3甑渣活。

## 圆窖(第4排，即圆排)

从第4排起，西凤酒生产即转入正常，每天班组投1份原料，丢1甑扔糟。出甑的酒醅中在3甑大渣中加入新高粱粉900千克，做成3甑新的大渣，挤出1甑渣后，不加新料做回渣。出甑后的回渣，蒸酒后经扬凉，加曲入窖为下排糟醅。糟醅蒸酒后即为扔糟，做饲料用。从此以后，每14天为1小发酵周期，即1排。

## 插窖(每年停产前1排)

此排操作是在夏季炎热天气到来之前，由于气温高，易使酒醅酸败，使出酒率明显下降，即通常所说的掉排，这时就要准备停产了。插窖时将正常生产的酒醅按回渣处理，分6甑蒸酒后，变为糟醅，其中5甑入窖。糟醅共加入125千克大曲粉，加量水150~225千克，入窖品温控制在28~30℃。加曲粉和水操作要领均峭前，要拌匀曲粉和量水，促进发酵正常、均匀。

## 挑窖(每年的最后1排生产)

挑窖时，将发酵好的糟醅全部起出，入甑蒸酒，蒸酒后的糟醅全部为扔糟，可做饲料用。整个大生产周期即告结束。

## 工艺流程

西凤酒的工艺特点与清香型、浓香型、酱香型、米香型白酒有着明显的区别，具有独特的凤香型特点。

## 工艺操作

西凤酒生产采用续渣配料老五甑法发酵(即连续发酵法)，一年为一个生产周期，第一年九月立窖，第二年七月挑窖。全生产过程分为立(立渣)、破(破渣)、顶、圆、插(停止投粮)、挑(糟醅)六个过程。要求：开水施量(即施底锅水以利杀菌排酸、润料、增香的作用)；热拥法做窖(即低水分，入池水分要求在56%左右；小曲量，加曲量为原粮的18~20%；适温入池，适当的提高入池温度约在18~20℃，以适应发酵期短，促进窖醅发酵生香)；泥封窖(每窖入池完毕用新泥土封窖，以扩大酒醅与土的接触面，促进增香，同时起防菌侵入及保温发酵的作用)。

## 发酵容器

西凤酒是用土窖池发酵，窖池每年更新一次，去掉窖壁、窖底、老窖皮，再换上新土，这样既有生长己酸菌的条件，又能给予严格的控制，使其所产酒中的己酸乙酯等成分受到限制(西凤酒中的己酸乙酯含量一般在20~10毫克/100毫升)控制在浓香不露头的程度。

## 发酵周期

西凤酒传统发酵期仅为11~14天，可是名酒中微量香味成分并不少，如西凤酒中微量香味成分能检测出的已达270余种，不但有酯类化合物，而且有芳香族化合物存在。

## 制曲工艺

西凤大曲属中高温曲，热曲最高温度为60℃。西凤大曲的工艺可以概略为：选用清香大曲的制曲原料而不采用清香大曲的培养工艺，采用了高温培曲工艺而不选用浓酱香大曲的制曲原料。这就使西凤大曲独创一格，具有清芬、浓郁的曲香，集清、浓香型大曲二者兼一的优点。

## 贮酒容器

西凤酒的传统容器是用当地荆条编成的大篓，内壁糊以麻纸，涂上猪血等物，然后用蛋清、蜂蜡、熟菜

子油等物以一定的比例，配成涂料涂擦，晾干，称为“酒海”。这种贮存容器与其它酒厂的贮酒容器不同，实属独创。其特点是造价成本低，存量大，酒耗少，利于酒的熟化，防渗漏性能强，适于长期贮存。原来，“酒海”的容量各异，小的50千克，大的5~8吨。随着大容器的推广，“酒海”的编制容量也在逐步增大，现已有50吨容量的“酒海”，同时发展了使用水泥池容器，但其内涂料不变，从而保持了西凤酒的固有风格。酒海的内涂料对西凤酒的风格起着重要作用，酒海使酒在贮存过程中会溶解进去酒海涂料当中的一些成分。酒海涂料溶出成分有十五碳酸乙酯、十六碳酸乙酯、亚油酸乙酯、油酸乙酯、五烯二酸乙酯及痕量的萜类化合物 - 香柠檬烯等，所有这些物质对西凤酒的风格无疑起到了一定的助香作用，使西凤酒有蜜香味。

## 产品特点

清雅而不淡薄，浓郁而不酞腻，甘润挺爽，诸味谐调，尾净悠长。

西凤酒具有“凤型”酒的独特风格。它清而不淡，浓而不艳，酸、甜、苦、辣、香，诸味谐调，又不出头。它把清香型和浓香型二者之优点融为一体，香与味、头与尾和调一致，属于复合香型的大曲白酒。西凤酒的特点是：酒液无色，清澈透明，清芳甘润、细致，入口甜润、醇厚、丰满，有水果香，尾净味长，为喜饮烈性酒者所钟爱。

## 西凤酒荣誉

在1867年(清光绪二年)举行的南洋赛酒会上，荣获二等奖，遂蜚声国外。

1910年 在南洋劝业赛会上荣获银质奖，被列为世界名酒

1915年 在巴拿马万国博览会上荣获金质奖

1928年 在中华国货展览会上荣获银质奖

1952年 在第一届全国评酒会上被评为四大名酒之一

1963年 在第二届全国评酒会上被评为八大名酒之一

1979年 在第三届全国评酒会上被评为国家优质酒

1984年 在第四届全国评酒会上被评为国家名酒

1989年 在第五届全国评酒会上被评为国家名酒

1992年 在巴黎国际食品博览会上获金奖，并获首届巴黎国际名优酒展评会金奖

1994年 荣获国际名酒香港博览会白酒特别金奖

1995年 荣获九五年度全国市场认可名酒金奖

1998年 被中华酒文化研究会评为白酒行业明星企业

1999年 西凤酒商标被评为全国重点保护商标

2000年 西凤酒被国内贸易部授予中华老字号称号

2002年 被中国酒业协会确认产品质量保持并提高了中国名酒（国家金质奖）水平

2003年 西凤酒荣获国家原产地域保护产品称号

2005年 荣获中国十大最具增长潜力白酒品牌第一名

2005年 荣获中国第六届国际评酒会特别金奖

2005年 西凤酒牌商标荣获中国驰名商标

2006年 荣获首批国家酒类质量等级认证优级产品

2006年 荣获中国白酒工业十大竞争力品牌称号

2007年 荣获宝鸡强市功勋企业

2007年 西凤酒酿制技艺被列入陕西省首批非物质文化遗产名录

2007年 西凤酒获得国家纯粮固态发酵白酒认证标志

2007年 荣获全国质量、信誉、服务aaa等级企业

2007年 荣获全国重质量、守信誉先进单位

2008年 荣获全国食品安全示范单位

2008年 全国首批工业旅游示范

2009年 建国60周年华樽杯中国十大白酒品牌

西凤酒商标：

西凤窖酿酒系列图片：