

# 批发酱香型红花郎酒十年53°（高度）

产品名称	批发酱香型红花郎酒十年53°（高度）
公司名称	泸州市江驿商贸有限公司
价格	398.00/瓶
规格参数	品牌:红花郎酒十年 卫生许可证:QS510015010376 商品条形码:6901683800052
公司地址	泸州市江阳区蓝安东路6幢1号
联系电话	086 0830 3129928 13982786376

## 产品详情

品牌	红花郎酒十年	卫生许可证	QS5100 1501 0376
商品条形码	6901683800052	产品标准号	Q/20505082-9.01
净重	500 ( ml )	保质期	若干 ( 年 )
酒精含量	53 ( % )	原料与配料	水 高粱 小麦
生产厂家	四川省古蔺郎酒厂有限公 司	OEM	是
原产地	四川	特产	是
储藏方法	密封	生产日期	20100412

十年红花郎是四川郎酒厂重点推出的系列酒之一。具有酒质香浓、醇厚、味陈、甜爽、尾净舒适、风格优美的特点。新开发的产品在保证原有酒质和风格特点的基础上，在包装上进行了大胆创新，以其新颖独特的包装设计，突破了传统，开创了白酒包装超时尚之先河。

一、郎酒工艺。酱香郎酒的酿造工艺采用多轮次发酵工艺，是中国白酒酿造工艺中最为复杂的酒种：即采用高温大曲，两次投粮，高温堆积，石窖发酵，九次蒸煮、八次加曲发酵，七次蒸馏取酒，每月一个次别，各次酒单独长期贮存。这一生产工艺十分强调时令季节：端午踩曲，重阳下沙（投粮），端午扔糟，其间需一年时间方能生产一批沙。具体说来就是：从重阳下沙开始经九次蒸煮，每次一月，八轮加曲发酵，七次蒸馏取酒后，时令又到端午（次年）以后，一批沙的生产接近尾声，开始丢糟，故称其为端午扔糟。这样还有效的避开了对酿造极为不利的炎热盛夏，体现其科学性。

这一复杂的生产工艺其自身的特点，即“高温制曲（曲坯发酵温度 65 ）、高温堆积（ 48 ）、高温发酵（42~45 ）、高温流酒（ 37 ）、贮存期长（普通郎酒 3年）、生产周期长（一年一个生产周期）”。这“四高两长”总结了郎酒的生产工艺过程。

二、品评的方法。明评法和暗评法。品评最重要的是确定参照物白酒的品评主要包括色泽、香气、口味、风格四个方面。品评的步骤：1、眼观其色：正视、俯视、括杯；2、鼻闻其香：1-3cm，吸气，均匀，轻晃，闻香时不能尝酒3、口尝其味：2ml以内，入口后接触舌尖、舌边并平铺于舌面和舌根部，全面接触味蕾，然后再用舌彭动口的酒液，使之充分接触上腭、喉膜、颊

膜进行全面辨味。仔细品评酒质的醇厚、丰满、细腻、柔和、谐调及刺激性等情况，5-30s后，可将酒液咽下或吐出，然后使酒气随呼吸从口、鼻孔排出，检查酒气是否刺鼻及香气的浓淡，判断酒的后味和回味。

4、综合判定风格：风格是酒的色、香、味全面品质的综合反映，是既抽象又具体的总体特征的体现。名酒之所以名贵，是名在质量，贵在风格。一个酒的风格对该酒在消费者心中的声誉有着很大的影响，都有一个总体映像或结论。风格就是根据色、香、味的鉴评情况，以简练的语言，形象化地说明酒的色香味的特点，综合判断白酒的典型性（个性）。郎酒以其“酱香突出，醇厚净爽，幽雅细腻，回味悠长，空杯留香持久”的品质特点赢得了消费者的喜爱。要体会郎酒的感官特征，得按品酒的程序，眼观其色，鼻闻其香，口尝其味，然后综合看风格。

三、郎酒与人体健康。纯粮酿造的郎酒含有多种对人体有益的成分。根据国家食品监督检验中心、中国食品发酵工业研究所和中科院成都生物研究所对郎酒市场抽样的检验报告分析郎酒富含微量成分 - 录自国家食品质量监督检验中心检验报告（第040309号和040310号）富含金属元素、过渡元素（能诱导肝脏产生金属蛋白酶，不易形成肝纤维化）富含低分子有机酸（扩张血管，延缓硬化；促进人体内微生物平衡）富含高级脂肪酸（抑制胆固醇）富含自由基清除剂（抗衰老，保护皮肤）郎酒富含多种人体需要的氨基酸和多种有益于人体健康的锌、铁、铜、镉、铝等微量元素。现代医学研究证明，微量元素对于调节机体的生理活动功能和预防各种心血管病的发生有十分重要的意义。铁是人体造血、活血功能的重要元素；锌对人体的生长和新陈代谢有着重要的影响；铁、锌能激活人体内乙醇、乙醛的氢化酶，加速乙醇和乙醛的分解，减少它们在人体内的滞留时间，所以适量饮用郎酒，不上头，不易醉，醒酒快。郎酒中含有超氧化物歧化酶（sod）、酚类化合物、愈创木酚、阿魏酸等自由基清除剂。sod系氧自由基专一清除剂，主要功能是“一清四抗”，即清除体内多余的自由基，抗肿瘤、抗疲劳、抗病及抗衰老。经常适量饮用郎酒，对皮肤保养有积极的作用。此外，郎酒中含有多种不饱和脂肪酸，如油酸、亚油酸、棕榈酸、月桂酸等，他们不但具有柔和的香和味，对稳定香气、改善味感起着重要作用，而且能抑制机体胆固醇的生成。郎酒中低分子有机酸及其乙酯的含量很高，具有扩张血管，延缓硬化，促进人体内微生物平衡的功效，主要有乙酸、乳酸、丁酸。乙酸不仅具有杀菌作用，而且具有延缓血管硬化的功能；乳酸则是人体必需的有机酸，能促进双歧杆菌的生长而使机体微生态更趋于平衡，研究表明，乳酸浓度达100mg/100ml时，对机体内大肠杆菌、霍乱菌、伤寒菌有很好的杀灭作用。在白酒中，酱香型酒是酸度较高的一种，酸能够保肝益脾护胃，符合中医理论的一贯精神。郎酒中各种芳香成份丰富，初步探明含有1000多种微量物质。且酒中易挥发物质少，不易挥发的物质多，对人体的刺激小。因此饮用后能保持清醒头脑，酒劲较快散去，给人留下非常舒服的感觉。

四、健康饮酒。饮酒应当遵循以下四大原则：1.酒不与咖啡同饮。酒和咖啡都具有兴奋、提神和健胃的作用，如果酒精与咖啡同饮，犹如火上浇油，可加重对大脑的伤害，并刺激血管扩张，加快血液循环，增加心血管负担，造成的危害超过单纯喝酒的许多倍。2.感冒后不喝酒。感冒者喝酒会加重病情。因为感冒病人，尤其是严重者大多伴有发热症状，此时通常要服用退烧药，一般多是扑热息痛。一旦饮酒，两者产生的代谢物对肝脏将产生损害。3.酒后不宜喝茶。酒后饮茶会增加心脏和肾脏的负担，对于患有高血压、心绞痛的冠心病病人更为不利。所以，酒后最好吃点梨、西瓜之类的水果为宜。4.酒后不宜服药。酒类都含有不同程度的酒精，有上百种药物在酒后服用，可以增加毒副作用。如酒后服痢特灵、优降灵等药，就会出现心律失常、血压升高等反应。

五、公司概况及荣获荣誉。四川郎酒集团有限责任公司，是一个以生产销售中国名酒郎酒为主业的大型现代化企业集团，厂区地处四川省泸州市古蔺县二郎镇，是国家级原产地保护区，也曾是中国工农红军四渡赤水的地方。

郎酒，产自川黔交界有“中国美酒河”之称的赤水河畔，是目前中国唯一一家仍坚持采用山泉水酿造的白酒企业。从汉代的“枸酱酒”、宋朝的“凤曲法酒”、清末的“絮志酒厂”、“惠川糟房”到“集义糟房”的“回沙郎酒”；从“回沙工艺”到“盘勾勾兑”，郎酒人恪守古训，传承酿造古法，形成了“高温制曲、两次投粮、凉堂堆积、回沙发酵、九次蒸酿、八次发酵、七次取酒、经年洞藏、盘勾勾兑”的独特工艺。特别是储藏郎酒的天宝洞、地宝洞面积近1.42万平方米，为当今世界最大的天然白酒酒库，洞内常年恒温，经年累月的洞藏，使郎酒更加醇香。

1956年，周恩来总理来川视察，指示郎酒要加快发展。1957年7月3日，在原“集义酒厂”基础上，“地方国营古蔺郎酒厂”成立。1963年郎酒被评为四川省优质酒；1979年被评为全国优质酒；1980、1981年连续两年被评为商业部优质酒；1984年荣获国家优质奖章，获“中国名酒”称号；1989年蝉联“中国名

酒”称号，获得国家金质奖殊荣；1996年在全国名酒行业中首家获得“绿色食品”标志使用权；1997年，“郎”牌商标被国家工商总局认定为“中国驰名商标”。

1998年，古蔺郎酒厂改制为四川郎酒集团有限责任公司。2001年，郎酒集团率先完成了从大型国有企业向民营企业的成功改制。2004年，公司对郎酒品牌进行了重新定位，确立了“神采飞扬·中国郎”的品牌战略，产品结构明晰清楚，形成酱、浓、兼三种香型系列产品的良好组合。2006年，郎酒被国家商务部评为首批“中华老字号企业”。2008年，郎酒传统酿造工艺入选国家非物质文化遗产名录。

2007年，以汪俊林董事长为核心的领导班子提出了郎酒发展的宏伟目标“351工程”。2009年，郎酒以87.79亿元的品牌价值名列《中国500最具价值品牌》第75位，位列中国白酒行业第3位。