

婚宴用酒杏花福十年陈酿系列平安福52度

产品名称	婚宴用酒杏花福十年陈酿系列平安福52度
公司名称	山西杏花福酒业有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:婚宴酒 型号:清香型 产地:山西
公司地址	吕梁南安镇工业区杏花路88号
联系电话	0358-3073666 13603556915

产品详情

杏花福十年陈（平安福）

酒精度：52%vol

净含量：500ml

香型：清香型

原料：纯化水、高粱、大麦、豌豆

执行标准：gb/t10781.2-2006（优级）

生产许可证：qs140015010641

储存条件：置于阴凉、干燥、通风处

生产厂家：山西杏花福酒业有限公司

厂址：吕梁南安镇工业区杏花路88号

产地：山西省吕梁市

电话：13603556915

传真：0358-3073666

条码：6942279302215

酿酒要用曲来发酵。制曲，是杏花福十年陈酿造的第一个环节。制曲是将大麦和豌豆按比例混合粉碎，加水搅拌均匀；而后又以人工踩曲，制成曲块，在曲房中须由人工，将曲块分三层排列，便于周围空气中的微生物群自由进入，生产出的曲内含多种复合霉和菌类，其糖化酶能力、液化酶能力和发酵力是一般曲的几倍，是笨曲的5倍，固态参与酿酒，不影响原料高粱的自然原味，确保杏花福十年陈独特的“清香型”口感特征。这是一门经验性极强的技术。入房曲胚排列后要经晾，然后再通过潮火、大火和后火加热，这就是有名的“两晾两热”工艺。在这个过程中形成了三种曲型：清茬曲、后火曲和红心曲，它们有的要大热大晾，有的要中热中晾，有的要多热少晾，热时微生物进入，晾时排出潮湿。整个工序，除了温度计、湿度计等仪器的运用外，主要凭借人工经验对不同曲的温度和湿度标准进行控制完成，这种繁复的温湿度人工控制不同于南方很多通过窗户大小开合来控制，具有针对性和灵活性，有利于杏花福十年陈的纯正清香。

发酵与蒸馏阶段 汾酒酿造是将曲与高粱原料固态形式配合，采取“地缸分离”发酵，这是山西汾酒特有的发酵方式，不同于西方液态酒精发酵方式，酒精带有自身的香味，与主料勾兑后影响原汁原味；也不同于国内大多数的“地窖型”酒土不分的发酵方法；杏花福十年陈是使用固态大曲形式参与辅配，曲与原料固态搅拌后入甑蒸馏，其发酵力是通过曲内自然微生物的复合霉菌体的催化，散发的是自然清香，是苹果清香型酒香。

杏花福十年陈一直沿承着传统的“地缸型”发酵，并坚持酒土分离，土壤中的一些杂质的发酵气味会影响到酒自身的原质清香，运用地缸发酵则避免了有害元素的侵入，保证了酒自身的原质清香，使酿造过程更加环保。在接下来的蒸馏阶段，特征是采用“清蒸二次清”。杏花福十年陈酿造要进行两次蒸馏，。

在整个酿造过程中，一些关键性工序都是在人工操作下完成的。其中，发酵保温和装甑蒸馏两个关键技术中人工经验的作用尤为突出。这是两道对体力和经验有着很高要求的工序，技术经验的纯熟与否，直接影响着出酒率和酒液的纯度。

杏花福十年陈酿制具有独特完整的工艺流程，熟练掌握几十道工序中哪怕只是其中的一部分，也是老艺人多年苦心与苦功的结果。是他们一辈子兢兢业业用心酿制，才达到酿艺之巅峰。