

# 绍兴特产黄酒，绍兴唐宋加饭酒1.5L

产品名称	绍兴特产黄酒，绍兴唐宋加饭酒1.5L
公司名称	赵彬彬（个人会员）
价格	70.00/箱
规格参数	品牌:绍兴唐宋 净重:1500（ml） 卫生许可证:QS330615040023
公司地址	中国 北京市昌平区 北京市昌平区回龙观城北市场调料西区A86号
联系电话	86 10 1234567 15810818505

## 产品详情

品牌	绍兴唐宋	净重	1500（ml）
卫生许可证	QS3306 1504 0023	产品标准号	GB17946
保质期	5（年）	原料与配料	鉴湖水，糯米，小麦，焦糖色
生产厂家	绍兴唐宋酒业有限公司	原产地	浙江
特产等级	是 优等品	储藏方法	背阴密封
		规格	1.5L/瓶

唐宋黄酒，坐落于国家级非物质文化遗产，绍兴黄酒酿制技艺传承基地 - 沉酿村，2001年绍兴酒开始原产地域保护后，我公司第一批获准使用“绍兴酒”原产地证明商标（100多家绍兴黄酒企业中首批仅有10家可以使用“绍兴酒”标志）。

从唐宋时期至今，沉酿村因村内家家户户以酿酒、修缸、补坛为主页而闻名，且代代相传，因有得天独厚的佳水酿酒，村名因此而来。晚清文史大师李慈铭（山阴人），曾有诗赞，其『鉴湖柳枝词』曰：

沉酿村前柳色新，柳花争趁瓮头春。

红阑桥外青旗影，一色清阴覆酒人。

包装精美,送礼佳品

容量:1500ml/盒

整箱为六瓶装,量多价更优

绍兴县唐宋酒业有限公司位于具有悠久酿酒历史的古城绍兴,公司座落于鉴湖水系上游,紧邻属国家一级保护水系的鉴湖,这里水质清冽无污染,为酿造优质绍兴酒提供了得天独厚的水资源。

黄酒的种类 黄酒是以大米等谷物为原料,经过蒸煮、糖化和发酵、压滤而成的。黄酒又有许多品类。分类的标准之一就是根据含糖量多少。根据糖份含量,黄酒分为干型黄酒、半干型黄酒、半甜型黄酒、甜型黄酒四类。经科学分析鉴定,这四类黄酒刚好是绍兴酒的四个名品,即元红酒、加饭酒、善酿酒、香雪酒。干黄酒——含糖量小于1.00g/100ml(以葡萄糖计)。“干”表酒中含糖量少,糖份都发酵变成了酒精,故酒中的糖份含量最低。该酒属稀醪发酵,总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低,开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛,故发酵彻底,残糖很低。色香味格:口味醇和鲜爽,浓郁醇香,呈橙黄至深褐色,清亮透明,有光泽。半干黄酒——含糖分为0.01-0.03g/ml。半干”表酒中糖份还未全部发酵成酒精,还保留了一些糖份。在发酵过程中,要求较高。酒质浓厚,风味优良。可长久贮藏。是黄酒中的上品。我国大多数出口酒均属此类。色香味格:口味醇厚柔和鲜爽,浓郁醇香,呈橙黄至深褐色,清透有光泽。半甜黄酒——含糖分为0.03-0.10g/ml。该酒工艺独特,是用成品黄酒代水,加入发酵醪中,使糖化发酵的开始之际,发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平,在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度,由于酵母菌数量较少,对发酵醪中的产生的糖份不能转化成酒精,故成品酒中的糖份较高。该酒酒香浓郁,酒度适中,味甘甜醇厚,为黄酒中之珍品。缺点:不宜久存。贮藏时间愈长则色泽愈深。色香味格:醇厚鲜甜爽口,酒体协调,浓郁醇香,清亮透明,有光泽。甜黄酒——含糖分0.10-0.20g/ml。一般采用淋饭操作法,拌入酒药,搭窝先酿成甜酒娘,当糖化至一定程度时,加入40-50%浓度的米白酒或糟烧酒,以抑制微生物的糖化发酵作用。由于加入了米白酒,酒度也较高。可常年生产。色香味格:鲜甜醇厚,酒体协调,浓郁醇香,呈橙黄至深褐色,清亮透明,有光泽。浓甜黄酒——含糖分为0.20g/ml。色香味格:蜜甜醇厚,酒体协调,浓郁醇香,呈橙黄至深褐色,清亮透明,有光泽。

养生之道绍兴黄酒营养丰富,而且具有蒸馏白酒不具备的增加营养和调节营养的双向功能。据对科学分析,绍兴黄酒内含多种氨基酸,总含量每升高达677.9毫克,尤其内含人体必需的,而人体本身又不能合成,只能依靠从食物中摄取的8种氨基酸达2550毫克,是啤酒的11倍,葡萄酒的12倍,其中尤其是人体发育不可缺的赖氨酸含量达1.25毫克,还有以琥珀酸为主的有机酸近10种、维生素多种。绍兴黄酒就堪称“液体蛋糕”。有人担心,在食物极其丰富的当今,人们会因营养过剩而得“富贵病”,然而根据最新研究发现,根据最新的化验,绍兴黄酒还含有调节营养的多酚、低肽和-氨基丁酸。多酚和低肽可以清除自由基,延缓衰老,-氨基丁酸可以降低胆固醇,防止血管硬化。此外,绍兴黄酒还有独特的中药药理作用:活血通络,是多种药物必不可少的泡制剂。著名的北京同仁堂及杭州胡庆余堂一向都是专选绍兴黄酒炮制中药的。正因如此,绍兴黄酒才被广大百姓及帝王将相、伟人名人公认为养生之酒。据邓榕在《我的父亲邓小平》首发式上,在回答记者提问时就讲到,邓小平在85岁那年遵医嘱戒烟后,每天要喝一杯绍兴酒。品饮之道茶到茶道,酒亦有酒道,啤酒是感动的,适宜欢迎畅饮;白酒是豪爽的,适宜一口干,而黄酒是温和的,宜慢慢品,方能品味出其曼妙滋味。在气温10度以下的季节,黄酒宜温着喝,一般绍兴当地黄酒加热方法是“串筒水烫”,妙不可言。将酒倒入串筒,然后放入沸水中水浴加温,现在简便的方法是将黄酒倒入微波炉专用瓷壶,加热约60秒,一般加温到45度左右,此时酒香四溢,入口温和舒适,温热的黄酒喝下去,不光暖胃活血,其酒性散发得也快,身体异常舒服。盛夏季节,黄酒宜存放在3度左右冰箱内,冰镇饮用,亦可加冰块,琥珀色的黄酒与晶莹的冰块相映,赏心悦目,清热且不易碎人。黄酒口味醇厚,酒度适中(15度左右),因而是讲究本味的绍式菜,杭帮菜,美味的海鲜大餐,口味浓烈的川火锅的美伴,但黄酒的最佳绝配当属大闸蟹。大闸蟹味鲜美,但性寒不能多吃,而黄酒性温,温寒相抵抵无疾患之虞,又黄酒最能去除醒味,食之更觉香美。邀三二知己,置四五小菜,浅斟慢饮黄酒,那是人生的一种至趣,当酒饮微醺时,人逐渐放松下来,于是彼此就有了倾吐的欲望,有了抒发的骚动,有了了解勇气,有了探求的渴盼,人与人之间的距离近了,心灵的窗户一寸寸地打开.....

药用1、浸黑枣、胡桃仁。不仅补血活血，而且健脾养胃，是老幼皆宜的冬季补品。2、热酒冲鸡蛋。将黄酒烧开，然后将已打开的鸡蛋冲成蛋花，再加红糖用小火熬制片刻即可。常饮可补中益气。3、浸泡阿胶。好药需要好酒来浸泡。妇女同胞，用黄酒浸泡阿胶后食用，可提高身体免疫力