

江苏徐州推广酱香白酒红四渡3年

产品名称	江苏徐州推广酱香白酒红四渡3年
公司名称	徐州市超伟商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:红四渡 卫生许可证:320311020611 净重:500 (ml)
公司地址	徐州市泉山区淮海西路苏豪时代广场1#-1-1335
联系电话	86 0516 85659878 13905210625

产品详情

品牌	红四渡	卫生许可证	320311020611
净重	500 (ml)	保质期	长期 (年)
酒精含量	53 (%)	原料与配料	水、高粱、小麦
生产厂家	贵州省四渡红酒厂	原产地	茅台镇
生产日期	见盒底		

地质：茅台镇的地质地貌结构以紫色沙质岩、砾岩为主，紫色土壤分布广泛，酸碱适度，含钙量高，十分有助于窖泥中微生物的繁殖；沙土和砾石具有良好的渗水性，地面水和地下水通过两岸红层渗入赤水河，溶解了红层中多种对人体人益的微量元素，又经过层层渗透过滤，变得纯净澄澈，清甜可口，源源不断地渗进赤水河。

水：发源于云南镇雄的赤水河，水质优良，富含有益矿物质和微量元素，酸碱适度，微甜爽口。在周恩来总理的关怀下，赤水河上游一直未建任何化工厂，水源从未受到污染，是酿造茅台镇酒的宝贵水源。

大气：茅台镇地处地势低矮的赤水河边峡谷地带，两岸群山对峙，其间一水中通，形成了冬暖、夏热、少雨、少风的特殊小气候，使得大气中生成和繁衍适应酿酒的活微生物，产生大量乳酸和乙酸。

以上的绝佳环境造就了纯正酱香风采的“红四渡”

“红四渡”的特点

一、环境的不可克隆：

云贵高原的低洼地带国酒圣地“茅台镇”——温热、潮湿、170多种微生物聚集

二、原生态酿造工艺：

1、季节性生产：端午节采曲，重阳节投料；5年后才可以出酒。2、二次投料：重阳节赤水河水清澈河谷高粱成熟；一月后山岗高粱成熟二次投料。

三、三种香型结合：

酱香、窖底香、醇甜三香结合。

四、工序独特

9次蒸煮，8次加曲，8次堆积发酵，8次入池发酵，7次取酒，历时整整一年。

五、高温制酒

高温制酒、高温堆积，高温发酵，高温湿润原料，高温接酒，低糖化率，低水分入池，低出酒率，低酒精浓度等工艺。

六、科学勾兑

基酒和基酒科学勾兑，不加任何添加剂和水。

七：采用现代化全自动的灌装线八、在所有白酒中酸度最高

在所有白酒中酸度最高，含有丰富的蛋白质、氨基酸、多种维生素及人体必需的微量元素，且主要是乳酸和乙酸；能保肝、美容、软化血管、增强人体免疫力。这与我国传统中医及道教、佛教的养生之道不谋而合。因而，酱香型酒作为纯天然绿色食品而受到追捧乃名至实归，理所当然的，消费者大可放心饮用。