

酱香白酒红四渡10年 茅台红四渡

产品名称	酱香白酒红四渡10年 茅台红四渡
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:茅台红四渡 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	茅台红四渡	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	贵州四渡红酒厂	原产地	茅台镇
储藏方法	阴凉处	生产日期	见瓶底

酱香型白酒缘何受到如此的亲睐和追捧？

在中国名酒中，茅台酒是酱香型白酒的典型代表，茅台是众所周知的“国酒”和堪称世界品牌的中国名酒产品，酱香型白酒的共同特征是“酱香浓郁，醇厚净爽，幽雅细腻，回味悠长，空杯留香持久”。作为酒中的“经典作品”，酱香型白酒受到越来越多的消费者喜爱和诸多政界要人、商海骁将在应酬中的首选饮用酒。难怪包括五粮液、沱牌在内的国内一些酒类生产厂家纷纷问鼎酱香。

酱香型白酒缘何受到如此的亲睐和追捧？

（一）优越的自然环境——来自最佳生态环境，带来最强生命活力。专家认为酱香型白酒作调味酒有点石为金的功效。能增强新型白酒的陈香、厚味；弥补新型白酒自身凸现出来而又不能解决的酯香味

一方水土产一方好酒。对于酿酒来说，自然环境的影响是相当重要的。自然条件不同，酿出的酒也有不同的风味，茅台镇，钟灵毓秀，天赋灵犀，是茅台酒独一无二的酿造环境。

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，非常适应酿酒微生物的生成和繁衍。

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。

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。

酿造酱香型茅台酒所用高粱、小麦均为本地所产。与外地高粱相比，地产高粱颗粒小，皮厚，扁圆结实，其淀粉、单宁含量合理，尤其是对酿酒有利的支链淀粉含量，比外地高粱高出三分之一。这些特点正适合了茅台酒酿造工艺高温堆积发酵、八次摊晾翻选、九次蒸煮也不破碎、不糊烂的需要。

千百年来，茅台酒一直是茅台镇专利”。曾有很多人力图将茅台酒、郎酒“移植”到它乡生产，却无一成功。

素有模仿大师、克隆专家之称的日本人曾到茅台偷偷学艺，想在东瀛生产茅台酒，历数载而不成；后来又想用高科技手段合成茅台酒，也是无功而终，最后惟有望洋兴叹。

60年代末、70年代初，国家有关部门曾选择遵义近郊进行过易地茅台酒生产试验。所有人员、设备、原料、窖泥、生产工艺均来自茅台。十多年过去了，所酿的酒虽也属上乘，但却仍不是茅台酒。

“离开了茅台镇，就产不出茅台酒！”

（二）独特的酿造工艺

千百年来，勤劳智慧的茅台镇酿酒人，顺应春夏秋冬的四时节律交替，与特殊的自然地理环境紧密结合，在继承中国传统白酒酿造工艺的基础上，因地制宜，不断总结创新，创造出了一套独一无二，充分体现天、地、人和谐统一的特殊酿造工艺，与其它白酒的酿造工艺有着明显的不同。

第一、季节性生产。酱香型酒的传统工艺是端午踩曲，重阳投料，一年一个生产周期，适应了农作物一年两熟的变化规律。再经过三年以上的陈酿窖存，加上勾兑存放，至少要5年才能出品。而其它多数名优白酒多则一年，少则几个月，甚至几十天便可出品，其间的优劣是很明显的。

第二、二次投料。其它名优酒的酿造均是四季都可投料，而酱香型酒全年分两次投料。每年重阳，秋高气爽，赤水河变得清澈明亮，河谷高粱成熟，此时第一次投料。一个月后山岗上高粱熟透，此时进行二次投料，真是天设地造，浑然天成。

第三、三种香型酒共同构成。茅台酒由酱香、窖底香、醇甜三种香型体共同构成。不象其它白酒，只由单一香型构成，如清香型酒就是清香型酒构成，浓香型酒就是由浓香型酒构成。这使得茅台酒喝起来不是单一枯燥、过喉就散，而是谐调丰富、回味悠长。

第四、酱香型酒同一批原料要经过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。而这一过程其它白酒一般只需一次二次，至多四五次即可完成。酱香型酒是四季酿造和同一酒醅反复七次取得。由于每一轮次酒都各有特点，正好纳春秋之灵气，合四时之节律。

第五、酱香型酒的酿造采用了高温制酒，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。用曲量大，是其它酒种的3-5倍；而高温堆积，开放式发酵，丰富了大曲微生物的品种与数量，形成了大量的香味物质，使酒体醇厚，留香持久。

第六、精心勾兑。茅台酒是勾兑技术的集大成者，它由多达数百个品种的不同浓度、不同香型、不同酒龄、不同轮次的酒精心勾兑而成，其中不添加任何物质，包括香味物质和水，纯属天然发酵而成，在全世界蒸馏酒中，也是绝无仅有的。

需要格外强调的是，陈酿是茅台酒生产中很重要的一环。酒是陈的香，刚酿出的新酒要通过陈酿贮存，

才能有效去除辛辣味、冲鼻感，使酒体变得柔和绵软，并增加芳香。贮存时间越久，酒味就越醇厚。茅台酒至少要经过三年以上的陈酿这一环上从不马虎。这也是茅台酒的产量一直不是很高的重要原因之一。在茅台酒厂，数万个大陶瓷酒坛整齐地排列在各库房内，库房多于厂房，这是茅台的一大景观。

在所有的白酒中，茅台酒是酸度相当高的一种，且主要是乳酸和乙酸。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。