

# 福王天酱十五年陈酿 福王天酱十五年陈酿

产品名称	福王天酱十五年陈酿 福王天酱十五年陈酿
公司名称	贵州福王酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:福王天酱十五年陈酿 净重:500 ( ml ) 酒精含量:53 ( % )
公司地址	贵州省贵阳市云岩区贵阳市云岩区北京路27号鑫都财富大厦1层5号
联系电话	18685013999 18653112977

## 产品详情

品牌	福王天酱十五年陈酿	净重	500 ( ml )
酒精含量	53 ( % )	原料与配料	高粱，小麦，水。
原产地	贵州		

天酱酒尊传统茅台镇酱香工艺，精选当道糯高粱，汲取赤水河的洞泉水，重阳下沙，历经九次蒸煮、八次发酵，勾兑窖藏等复杂工艺，至少五年方成。

三高为：高温制曲，大曲发酵温度达到65 - 70 ，既可以有效地筛选所需微生物菌群，又可以产生构成酱香风味物质及其前体物质。高温堆积，网罗空气中的微生物并进一步培植发酵中的优势微生物菌群。高温馏酒，有效地有害的甲醇、乙醛等小分子物质含量。三长为：基酒生产周期长，同一批原料要经过九次蒸煮（烤酒）、八次取酒，历时整整一年时间。大曲储存期长，经过六个月储存方可进入白酒生产，长期储存可以使发酵所需各种得到恢复提高，微生物种群得到平衡，对基酒品质的提高有重要作用。基酒酒龄长，必须经过三年以上的存放勾兑，陈化过程中甲醇、醛类等有害物质进一步挥发，酒体变的醇和；空气透过缸壁与酒液接触，缓慢氧化，熟的老陈味；同时酒中的酒精分子与水分子会以氢键形式进行缔合，从而使酒的口感变得更加柔和、适口，提质。