

茅台镇酱香型白酒供应

产品名称	茅台镇酱香型白酒供应
公司名称	贵州大黔朝酒业有限公司
价格	186.00/坛
规格参数	品牌:大黔朝 型号:jxxbj
公司地址	贵阳市花果园国际中心1号32楼
联系电话	0851-88618730 18085007237

产品详情

茅台镇酱香型白酒厂家大黔朝酒业成立于90年代，主要从事酱香型白酒批发、代理、加盟、招商等业务，价格优势突出。公司集老酒的研发、生产、储藏和销售为一体，工厂位于茅台镇老酒生产核心区域，以质量第一、产量服从质量、成本服从质量、效益服从质量、发展服从质量为宗旨，产品面向全国市场供货和招商。

1995年8月，大黔朝烧坊正式成立，1999年6月，大黔朝烧坊正式更名大黔朝酒厂，工厂投入巨资在中国酒都（仁怀市茅台镇）上坪村倾力打造了酱香型白酒生产基地，基地位于茅台镇7.5平方公里的白酒生产核心区域，基地占地面积约300亩，年基酒生产能力4500吨，基酒储存能力15000吨。同年大黔朝组建50余人研发团队，专门从事新类型、新口感的白酒产品研发；2005年11月，酒厂第一款自主研发的酱香型白酒（洞藏老坛酒）正式面世；2010年1月，正式对外推广和销售；2013年贵州大黔朝酒业有限公司正式挂牌成立，公司集研发、生产、仓储、销售为一体，以传播“酱酒文化”为己任，以“诚信、敬业、务实、创新、优质、高效”为销售管理理念。

2015年，大黔朝荣获仁怀市茅台镇物价局颁发的“价格诚信单位”荣誉、贵州省食品工业颁发的“杰出企业”荣誉、贵州省经济贸易委员会和贵州省质量技术监督局颁发的“贵州省名牌产品”证书、国家质量监督检验检疫总局质量管理司颁发的“先进单位”殊荣。公司经过几年的发展壮大，现在已经具有网络部、销售部、财务部、客服部和市场管理部等多个部门，公司人数达到100多人，厂区人数达到200人以上，为大黔朝的快速良性运转提供了不可或缺的作用。在市场份额上，已经拥有全国各地的酱香型白酒代理加盟商500多家，直接批发大黔朝洞藏酱香酒的商户3000余家，而且这些数字还在快速的增加。相信在不久的将来，大黔朝将与茅台并驾齐驱。

茅台镇酱香型白酒厂家大黔朝主要供应产品有五斤标准大坛酱香型白酒、三斤规格中大坛酱香型白酒、两斤规格中小坛酱香型白酒和一斤规格小坛酱香型白酒。

一斤装实际的酒水重量是500毫升，是用高15厘米，最大直径10厘米的土制陶坛装的，由于量比较小，比较适合比较要好的哥们小酌几杯，能喝的话吃饭时也可以独享一坛，一般人数比较少的朋友、同事、同学、家人聚餐或者请客吃饭用这个规格，当然有些大点的饭局上也会出现一人一坛的豪饮局面；一斤装也常被当做样品邮寄给有意向做酱香型白酒生意的客户品尝和检验；作为礼物送给没有品尝过酱香型

白酒的远亲、同学等，而收礼方要是酒量小，没有什么酒瘾的人，如果是海量的酒鬼最好是别拿去丢人现眼了，也许他一口气就能把这一坛喝完，要么就是拿一件给他，或者五斤的多拿几坛。总之，该规格的适合的场景是根据其量来斟酌，它适合的场景还有很多，我们就不一一举例了。

两斤装相比一斤装量要大一倍，是1000毫升，是用高19厘米，最大直径是15厘米的土陶坛封装的。其使用场景也是根据量来定夺，例如年夜饭，和爸爸妈妈共享一坛，其乐无穷，不过人数也不能太多，如果是个大家庭的话，那就该换三斤或者五斤的了；两斤装比较适合都能喝酒的情侣共进晚餐，一醉方休，共度良宵；请公司领导或者上司、部门领导等吃饭时，还有请人办事饭局，可以选用两斤装，不多不少，一般正好一次饭局就能喝完；都能喝酒的死党、闺蜜周末聚餐，用该规格酱香型白酒也比较合适。这些场景只是比较常见的例子，这规格具体用在什么场合？这个完全由用酒人来思量 and 决定。

三斤装是1500毫升，这个规格就比较适合用酒量稍大的场合了。在中国，不管是农村还是城市的宴席上，也不管是白喜事还是红喜事，一般都不会缺酒，三斤装的酱香型白酒都适合这些宴席，一桌放两坛适合，太多浪费；每年的年底一般都会有公司聚餐，把三斤老坛酱香型白酒放在桌面上，一看就体面上档次，但，如果不是老坛装的就没有这种效果了；如果你是收藏家，也喜欢收藏酒的话，那么三斤或者五斤装是你不可以错过的猎物；俗话说“三五成群”，三到五个人便是一群，一群人适合共享一坛三斤酱酒，如果酒量大的话还可以加一坛，这个人数一般喝一坛最佳。

五斤装酱香酒水量是2500毫升，它是用高25厘米、最大直径19厘米的陶瓷坛封装的。在目前的酱酒市场，这一般是最大的容量规格，太大的话不好携带。五斤高品质的白酒送礼，拿得出手，不会让人家觉得小气，送老师、送岳父、送老爸和送上级等场合都适合；公司大型年会上，用五斤酱酒也就是一坛的规格比较合适，一般一桌上面放一坛；提亲基本上是我们每个男人都要经历过的事情，大家都知道，提亲一般都少不了酒，除非女方家特别要求不拿酒，所以用这个规格的酱酒去提亲不仅上档次，而且别具一格；5斤老坛酱香型白酒也是许多收藏家的最佳选择，毕竟现在酱酒还处于迅速发展阶段，现在收藏的话，其升值空间很大。

特点

和浓香白酒、清香型等白酒相比，酱香型白酒的特点主要有这几方面：第一，从外观上来看，无色透明，也有些是略显黄色，酒中无悬浮物，也无沉淀物。从味道上来讲，酱香突出、幽雅细致、空杯留香持久，品尝起来，酒体醇厚、回味悠长、略有焦香（不出头）、香味复杂、细腻柔顺、酯香柔雅协调，先酯后酱；第二，酱香型酒容易挥发物质少。酱香酒的接酒温度高达40℃以上，而其他白酒的接酒温度只有20℃左右。高温下大部分容易挥发的物质已经挥发掉了，而再经过3年的窖藏，然后再置放到天然溶洞里面洞藏5年，最后，容易挥发的物质所剩无几；第三，酒精浓度科学合理。酱香型白酒的酒精浓度是53%左右，据专业人士分析，这是一个非常科学合理的水平，在这个浓度时，酒精分子和水分子的融合力最好，再加上长时间的窖藏和洞藏，游离性的酒分子酒比较少；第四，酱香型白酒内含有利化合物。洞藏酱香酒里面含有sod和金属硫蛋白物质，sod能够清楚体内多余的自由基，对人体具有抗衰老等保健作用；第五，酱香酒的酸度高。如果你喝过酱香酒的话，你应该会感觉到它的酸味。和其他白酒相比，它的酸度是其他白酒是3到5倍，而且主要是以乙酸和乳酸为主，这两种物质都利于人体的脾胃肝。

原料

酱香型白酒的原料是茅台镇的红缨子（糯高粱）、小麦、美酒河的水。红缨子是茅台本地盛产的一种高粱，它与其他高粱不同，颗粒坚实、饱满、均匀、扁圆、结实、干燥，粒小皮厚质优，富含2%到5%的单宁，质量淀粉含量达88%以上，截面呈玻璃质地状，形成特殊的芳香化合物和多酚类物质，适合酱香酒工艺的多轮次翻烤，可使每一轮的营养消耗有一个合理范围。小麦主要是在制曲的时候用来制作曲块。茅台镇酿造酱酒采用的是美酒河的水（赤水河），河水甘甜可口，水色赤黄，赤水河流域紫红色的土壤中砂质和砾土含量高，水质纯净，清甜甘爽，富含多种微量元素，酿成的酒醇厚可口，是酿造酱香型白酒的天赤圣水。

酿造工艺

茅台镇酱香型白酒的酿造技术是传承了古代长达千年的工艺水平，遵循三高三长的定律，三高是指高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒，三长是指基酒生产周期长、大曲贮存时间长和基酒酒龄长。端午制曲、重阳下沙，经历两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒的工序，前后下来长达一年，也就是一年一个生产周期。

在酿造过程中，第一个步骤就是制曲，这道工艺比较重要。茅台镇老酒师们把酱香型原浆酒的制曲安排在端午节，听师傅们说，之所以选择这个时候来制曲是因为是夏天，温度较高，是酱香型白酒制曲的优良环境。每年的这个时候，酿酒师傅便开始忙碌起制曲的活。www.tu6tu.com

酱酒在酿造过程中有两次投料，第一次投料称作下沙，是在重阳节进行的工作，第二次投料便称作糙沙。下沙工作主要包括泼水堆积、蒸生沙、摊凉、散冷、堆集和入窖发酵，这这些过程中都有许多细节需要重视，有许多技术性的东西在里面，这里我们就不一一介绍了。