

酱香白酒1斤规格

产品名称	酱香白酒1斤规格
公司名称	贵州大黔朝酒业有限公司
价格	186.00/坛
规格参数	产地:茅台镇 香型:酱香型白酒 省份:贵州
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

酱香白酒1斤规格参数说明

是否有现货：	否	品牌：	大黔朝
酒曲：	大曲酒	酒度：	中度
工艺：	液态法白酒	香型：	酱香型
型号：	Jxbj	规格：	1斤
商标：	大黔朝	包装：	坛装

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。

酱香白酒特点

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。

酱香白酒原料

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。

酱香白酒酿造工艺

茅台镇酱香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。

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。

酱香白酒封装容器

酱香白酒的封装容器一般是陶瓷老坛，当然也有瓶装的，不过最合适的还是陶瓷老坛加木塞。陶坛是由富含硒、铁、锌、钙等元素的天然安全优质矿土及辅料精心高温烧制而成，它的稳定性高，可使酒体中含有更多更丰富的微量元素，对人体健康有益。陶坛在贮存过程中可加快均相分子溶液向非均相溶液转变，形成以健康金属离子为中心的络合体，各种风味物质缔和平衡，酒体在陶坛中加速自然老熟。木塞和陶坛透气性好但不渗漏，洞藏在天然溶洞里面的酱香酒时间长达五年，酒体能与外界微生物群息息相通、自然吐纳、交换融合，确保了酒在坛中继续醇化老熟成为“活”酒。陶坛不透光，导热慢，避免了光与酒的化学反应，保持适宜的酒温，既有窖内陈酿效果，又使酒越陈越香，具有幽雅舒适和妙不可言的“老酒味”。

酱香白酒洞藏条件

在国内的酱香白酒行业中，最具有代表性的就是贵州茅台镇出产的，基本上全国各地的检验机构都在用贵州制定的《酱香白酒》标准，茅台酱酒之所以有这样的品质与其独一无二的天然溶洞有关，茅台镇属于紫砂岩地质，有许多天然形成的溶洞，而这些溶洞是洞藏酱香白酒的圣地，是非常稀缺的洞藏资源。酱香白酒长期放置洞中非常有利于白酒的催陈老熟。由于洞内的温度和湿度都很稳定，酱香酒静置在里面长达五年之久，能够加速分子缔合，从而促进醇酸脂化。所以喝起来更加柔和醇厚、陈香更加明显、气味飘香持久。

酱香白酒市场前景

如果你是做白酒生意的，不用说大家都知道，酱香酒是目前市场上快速成长起来的品类，其发展速度远超浓香型和清香型以及其他白酒。由于其品质的高端，以前的酱香型白酒一般只会出现在高级场合，也常常被人们称作“官酒”（送给官员的酒，言外之意好酒），但是，随着中国经济的不断发展，人们生活水平的迅速提升，酱香型酒开始走进了千家万户，平常百姓家庭也能尝尝官酒了。不过，人们的酱酒文化意识还很欠缺，这还需要酱酒厂或者企业以及相关机构的传播和教育，相信在不断迅速的发展中，酱香白酒能够占领酒市场的半壁江山。