

42度百年坑道淡雅高粱酒750ml新一代金瓶浓香型白酒

产品名称	42度百年坑道淡雅高粱酒750ml新一代金瓶浓香型白酒
公司名称	福建福州市灌园叟茶业有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	福建省福州市闽侯县甘蔗街道滨江西大道
联系电话	13606910431 13606910431

产品详情

42度百年坑道淡雅高粱酒750ml新一代金瓶浓香型白酒

容量：750毫升

酒度：42%

主要原料：高粱、小麦

保存期限：无限期

产品种类：白酒

类型：清香型

单位：箱（6盒）

储藏方法：干燥、密封

马祖四面环海有著制酒的好环境，除了得天独厚的花岗岩，还坐拥水质、气候、工艺以及坑道窖藏的四大酿酒优良条件，再搭配传统酿酒工艺，酿造出“绵、醇、淨、爽”的高粱酒特质。

由于环境和工艺的差异，八八坑道高粱酒的风味和内地的各种酒都不一样。中guojiu，原来是不划分香型的，在1979年第三届全国评酒会中提出了按香型来进行白酒的评比，此后才有了香型之分。八八坑道高粱酒被划入清香型白酒这个类型里，但八八坑道高粱酒与一般清香型白酒相比，特别是和清香型白酒

的典型性代表相比，风味口感有明显的不同。

大曲从曲坯入房培养到培养结束，整个培养周期控制在24—26天，在曲房中要进行6—7次翻曲，前三次翻曲方式大概一致，第四次翻曲进入大火期，后火期翻曲时会撤走每层曲块之间起间隔作用的竹板，后养曲时再翻一次。发酵培菌中把好“三关”，即上霉关、大火关、收火关；遵循“两则”，即“冷热对调、轻重对调、软硬间调、软曲放顶层、热曲放两边、冷曲放中间”的翻曲原则和“前缓、中挺、后缓落”的升温控制原则。