【牛栏山系列】46度牛栏山珍品30年

产品名称	【牛栏山系列】46度牛栏山珍品30年
公司名称	福州市鼓楼区恒瑞坊副食品商店
价格	.00/个
规格参数	品牌:46度牛栏山珍品30年 卫生许可证:其他 商品条形码:其他
公司地址	福州市鼓楼区华大街道五四北路333号瑞禾楼2号店面
联系电话	0591-83169889

产品详情

品牌	46度牛栏山珍品30年	卫生许可证	其他
商品条形码	其他	产品标准号	其他
净重	500（ml）	保质期	100（年）
酒精含量	46（%）	原料与配料	二锅头
生产厂家	北京顺义牛栏山	原产地	北京
特产	是	储藏方法	其他
生产日期	其他		

牛栏山二锅头 ” 酿造技艺成熟于清朝中期。据《顺义县志》记载：“ 造酒工：做是工者约百余人(受雇于治内十一家烧锅)。所酿之酒甘洌异常，为平北特产，销售邻县或平市，颇脍炙人口，而尤以牛栏山之酒为最著。 ” 1952年，在 “ 公利号 ”、“ 富顺成 ”、“ 义信号 ” 和 “ 魁胜号 ” 四家老烧锅的基础上组建成立北京牛栏山酒厂。半个多世纪以来，为保护二锅头酒的高品质，在挖掘、整理、保护和传承二锅头酒传统酿造技艺上，“ 牛栏山人 ” 始终矢志不渝，奋进不止。坚持传统工艺，酿造原料是基础。为了确保传统二锅头酿造用粮的需求，他们专门建立了优质原料供应基地，严格制定了粮食的种植方法、施肥标准及储藏条件，以保证所用原料始终符合工艺标准的要求。坚持传统工艺，酿造用水是关键。酿造牛栏山二锅头酒用的是潮白河的水，水质非常好。经国家权威部门测定，水质符合矿泉水的标准。为确保水质，配合政府对牛栏山地区的地下水资源进行了有力的保护。坚持传统工艺，代表性传承人的保护和培养是根本保证。从2000年开始，牛栏山酒厂就组织专人寻访酿酒老工人、老技师，对他们谈话的文字资料和影像资料，进行整理、建档收藏，并加以研究分析。同时，在民间收集有关牛栏山二锅头的老物件、老照片、传说故事、书画作品等。并组织了拜师会，新入厂的青年员工要拜经验丰富的酿酒老技师为师，学习烧酒技艺，采用师带徒的方法、通过老技师的口传心授确保传统技艺的代代传承。在此基础上，2002年在厂区内富顺成老烧锅原址上兴建了酒文化展馆，形象地展示了牛栏山二锅头传统酿造技艺的操作流程和酿酒文化。展馆已作为全国工业旅游示范点对市民开放。

中华白酒源远流长，流派纷呈。它们共同根植于博大精深的中华传统文化，又呈现出不同的地域特色和文化特色。正如酱香以茅台为头、浓香以泸州老窖为源，北京二锅头以红星为宗——这个透着浓浓京味儿的白酒品类，已经超越了以香型划分的畛域，成为京味文化的典型代表.

牛栏山二锅头酒，二锅头之宗。二锅头作为京酒的代表，已有八百多年的历史。京师酿酒师蒸酒时，去第一锅“酒头”，弃第三锅“酒尾”，“掐头去尾取中段”，唯取第二锅之贵酿。牛栏山二锅头，宗气一脉相传，于2002年9月4日荣获“国家二锅头原产地认证”。
牛栏山酒，精选优质高粱和小麦等为原料，以豌豆
、大麦等制成大曲为发酵剂，纯粮酿造绿色自然。从原料粉碎到成品酒灌装，历经糊化、发酵、蒸馏等十多道关键工序，悉心传统工艺酿造。以清香型“牛栏山”牌为代表，四大系列共计110余种产品。
牛栏山酒，产于燕山脚下、潮白河畔，含天地之灵犀。牛栏山二锅头国家原产地认证，为二锅头的正宗源头，地道口感无可复制。秉百年中华老字号工艺精髓，“掐头去尾截取中断”，更承牛栏山“百年酒窖”之神气，酝酿绝代酒香。

质量保障：

一 是对原料的控制。随着人们的生活水平提高和人们消费意识的成熟以及市场需求量的快速增长，为了满足消费者对产品质量方面更高的要求，牛栏山酒厂的厂领导毅然做出决定，在我国高粱主产区的东北地区，专门建立了优质原料供应基地。东北是我国高粱的主产区，不但光照时间长，而且昼夜温差大，非常有利于高粱养分的积累。所以，在淀粉及各种养分的含量上无庸置疑，这在业内已经得到了普遍的认同。但采收季节不对、水分含量、以及杂质含量过高都会对酒的品质造成影响。因此，牛栏山酒厂采用了严格收购、多次监测、达标入库、出库再检测等控制方法。保证了凡进入生产流程的原料都达到了工艺要求标准。

二 是对水源的控制。牛栏山地区的国家水源八厂是专供驻我国外国使馆的水厂，其水质是被国内外公认的优质水；牛栏山酒厂使用的是两三百米以下的天然矿泉水，更是业内无可非议的。尽管如此，按牛栏山酒厂的工艺要求，在生产中每天还要对水质进行卫生、电导率等方面的化验和监测，用业内最先进的设备进行反渗透处理。使水质在达到卫生指标的基础上，还要使水中一些无机盐的含量以及电导率等指标也要达到酿酒的要求。

三 是对发酵工艺的控制。发酵工艺中常规的控制指标是杂质、甲醇和杂醇油。杂质是原料中多余的成份；果壳中所含的果胶酶容易产生甲醇；原料中蛋白质含量过高则容易产生杂醇油。目前牛栏山酒厂为了保证产品的质量，在进入发酵工艺之前，还要通过粉碎清蒸的工艺过程，首先把杂质和果壳去掉；然后通过确定合理的发酵温度和发酵时间把多余的蛋白质消耗掉，达到牛栏山酿制优质酒所要求的标准。

四 是对勾调工艺的质量控制。目前牛栏山酒厂的盛原酒容器采用的是业内公认的陶坛和不锈钢桶，有效地保证了原酒的长期存放；其勾调用水需经反渗透处理；在勾调之前首先对原酒逐坛品尝，确定合适的基酒，在勾调中充分利用各基酒的不同风格特点相互组合，充分彰显牛栏山酒的风格特色，确保了牛栏山酒的风味特点和优良品质!