

安徽古家百年酒业专业白酒贴牌厂家

产品名称	安徽古家百年酒业专业白酒贴牌厂家
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	古家:古家 白酒贴牌厂家:白酒贴牌厂家 安徽:安徽
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

安徽古家百年酒业是专业白酒贴牌厂家，致力于白酒贴牌生产8年有着专业的设计团队，包装采购团队，品牌文化设计团队，专业的为客户提供白酒产品，使产品更加的完整完善，让客户产品好卖好销。

白酒起源于何时？何人始创？迄今说法尚不一致。从商代甲骨文中已有“醴”字，淮南子说：“清醴之美，始于耒耜”。《尚书说命》记载：“若作酒醴，尔为麴蘖”。早的文献记录是“鞠蘖”，发霉的粮食称鞠，发芽的粮食称蘖，从字形看都有米字。米者，粟实也。由此得知，早的鞠和蘖，都是粟类发霉发芽而成的。《说文解字》说：“蘖，芽米也”。“米，粟实也”。以后用麦芽替代了粟芽，蘖与麴的生产方式分家以后，用蘖生产甜酒（醴）。商、周一千多年到汉朝，蘖酒还很盛行。北魏时用穀芽酿酒，黑龙江的酒所以在《齐民要术》内无蘖麴的叙述。1636年宋应星著《天工开物》内说：“古来麴造酒，蘖造醴，后世厌醴味薄，逐至失传”。据周朝文献记载，麴蘖可作酒母解释，也可解释为“酒”。例如杜甫《归来》诗里有“恁谁给麴蘖，细酌乾”；陈騊声有“深深麴蘖日方长”的诗句，这里“麴蘖”也是指“酒”。麴在《辞源》的解释为酒母，酿酒或制酱的发酵物，亦作“麴”。麴或鞠的简化字为曲。酒曲的发展，经过不断地技术改良，由散曲发展到饼曲，终于形成了大曲和小曲。大曲中主要微生物是曲霉，适宜于北方天气寒冷的各省。制造大曲的原料为大麦、豌豆或小麦，例如前者为汾酒、西凤酒大曲，后者为茅台、泸州酒曲等。因制曲原料为麦类，常称为麦曲，其形状似砖，又称砖曲，其曲块大和用曲量多，通称大曲，用于酿造我国的传统工艺名优白酒。小曲酒主要微生物是根霉和毛霉，在南方带的温暖气候，有利于生产小曲及其小曲酒。制造小曲的原料为大米或稻糠，有的加入中草药，如邛崃米曲、董酒米曲；有的不用中草药，如厦门白曲、稗木镇糠曲等。1982年，法国微生物学家卡尔麦提（Calmette）在中国小曲中发现一种糖化力强的根霉，利用此种霉菌生产酒精，定名为阿明诺法或淀粉法（Amolproetzz），1985年正式投产。1956年，方心芳先生开始将小曲分离出的根霉分类及重要的生理特性的研究，确定了根霉是小曲的主要糖化。

安徽古家百年酒业是专业的白酒贴牌生产厂家，敬业专业的客户服务。