

新郎酒（新郎酒洞藏六年浓酱兼香型白酒）

产品名称	新郎酒（新郎酒洞藏六年浓酱兼香型白酒）
公司名称	南京耀好糖烟酒有限公司
价格	186.00/瓶
规格参数	品牌:新郎酒（洞藏六年浓酱兼香型白酒） 商品条形码:6901683810167 产品标准号:GB/T23547(优级)
公司地址	南京市鼓楼区虎踞北路12号
联系电话	02583755956 13813867992

产品详情

品牌	新郎酒（洞藏六年浓酱兼香型白酒）	商品条形码	6 901683 810167
产品标准号	GB/T23547(优级)	净重	500（ml）
保质期	--（年）	酒精含量	42（%）
原料与配料	水、高粱、小麦、糯米、玉米	生产厂家	四川省古蔺郎酒厂有限公司
OEM	否	原产地	四川
特产	是	储藏方法	通风、干燥、清洁、常温处储藏
生产日期	见盒顶部		

郎酒工艺 酱香郎酒的酿造工艺采用多轮次发酵工艺，是中国白酒酿造工艺中最为复杂的酒种：即采用高温大曲，两次投粮，高温堆积，石窖发酵，九次蒸煮、八次加曲发酵，七次蒸馏取酒，每月一个次别，各次酒单独长期贮存。这一生产工艺十分强调时令季节：端午踩曲，重阳下沙（投粮），端午扔糟，其间需一年时间方能生产一批沙。具体说来就是：

每年端午节前后开始用小麦高温制曲，重阳前结束。因为伏天气温高，湿度大，空气中的微生物种类、数量多且活跃，有利于网络空气中的微生物，并且在培养过程中曲温可高达65 以上，在这一时节制曲能很好的保证高温大曲的质量。

重阳开始投粮，此时正值秋高气爽时节，故能有效控制酒糟入窖的温度，使发酵平缓适度，能较好地控制1、2轮次酒的的出酒率，为次年春暖花开时3、4、5轮次大回酒的生产打下基础。

从重阳下沙开始经九次蒸煮，每次一月，八轮加曲发酵，七次蒸馏取酒后，时令又到端午（次年）以后，一批沙的生产接近尾声，开始丢糟，故称其为端午扔糟。这样还有效的避开了对酿造极为不利的炎热盛夏，体现其科学性。这一复杂的生产工艺其自身的特点，即“ 高温制曲（曲坯发酵温度≥ 65 ）、高温堆积（ ≥ 48 ）、高温发酵（ 42~45 ）、高温流酒（ ≥ 37 ）、贮存期长（普通郎酒≥ 3年）、生

产周期长（一年一个生产周期）”。这“四高两长”总结了郎酒的生产工艺过程。