

# 白酒贴牌厂家主动成交顾客主动上门安徽酒厂酿酒基地安徽古家百年酒业

产品名称	白酒贴牌厂家主动成交顾客主动上门安徽酒厂酿酒基地安徽古家百年酒业
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	古家百年:白酒贴牌 酿酒:白酒定制 安徽:白酒贴牌定制
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

安徽古家百年酒业专业做白酒贴牌生产，是大型的白酒酿造基地，拥有100多条发酵池，适合做白酒贴牌生产白酒贴牌定制，白酒代加工等。中国白酒的香型及典型代表

按香型分类，白酒又可分出十余种，包括酱香型、浓香型、清香型、米香型、凤香型、兼香型、药香型、芝麻香型、特型、豉香型、老白干型、馥郁香型等。

### 1、浓香型

这是白酒市场上占比多的一种香型。这种香型的白酒，以酒香浓郁、绵柔甘冽、入口绵、落口甜、尾子干净、回味悠长以及饭后尤香而著称。浓香型白酒阵营也分为几大类：一种是以酒为典型的循环式跑窖法；另一种是以泸州老窖为代表的以高粱为原料的定窖生产法；还有一种是江淮一带出产的纯浓香型白酒，采用老五甑生产工艺，口感相对前两者更柔和雅致，以洋河、双沟、古井贡、宋河粮液为代表。

安徽酒厂众多白酒文化浓厚有古井贡酒高炉家酒迎驾酒安徽古家百年酒等2、酱香型

酒色微黄而透明，酱香、焦香、糊香配合协调，口味细腻、优雅，空杯留香持久。酱香型酒以茅台酒为经典，因此又称为“茅香型”。

### 3、清香型

酒色清亮透明，口味特别净，清香纯正，后味很甜。以汾酒为代表，又称为“汾香型”。

### 4、米香型

口味柔和，蜜香清雅，入口绵甜，后味怡畅。以桂林三花酒为代表。

## 5、兼香型

兼香型又细分为两类：如酱中带浓型，表现为芳香，细腻丰满，酱浓协调，余味爽净悠长，以湖北白云边酒为代表；还有一类是浓中带酱型，酒体诸味协调，口味细腻，余味爽净，以黑龙江的玉泉酒为代表。

安徽古家百年酒业地处105国道旁，这里人杰地灵物华天宝，有着全国的中药材集散地，有着古井贡酒，这是亳州的两大支柱，而药材和白酒又可以的结合在一起，这就是为什么远在他方的客户都来选择安徽古家百年酒业的原因。

6、药香型  
清澈透明、浓香带药香、香气典雅、酸味适中、香味协调、尾净味长。代表酒贵州董酒，又称“董香型”。

## 7、凤香型

酒液无色透明，醇香秀雅，醇厚丰满，甘润挺爽，诸味协调，尾净悠长，代表酒是陕西的西凤酒。

## 8、芝香型

酒体芝麻香突出，优雅细腻，甘爽协调，尾净，以山东景芝白干酒为典型。

## 9、豉香型

酒体玉洁冰清、豉香独特、醇厚甘润、余味爽净。以广东江湾玉冰烧为代表。

## 10、特香型

酒色清亮、酒香芬芳、酒味纯正、酒体柔和、诸味协调、香味悠长。代表酒是江西四特酒。

## 11、老白干香型

无色或微黄透明，醇香清雅，酒体谐调，醇厚挺拔，回味悠长。代表酒河北衡水老白干。

## 12、馥郁香型

芳香秀雅、绵柔甘冽、醇厚细腻、后味怡畅、香味馥郁、酒体净爽。代表酒湖南酒鬼酒。

## 四、中国名酒的评比

### 1、1952年届在北京评比，白酒类评出四大名酒

- 1) 55度茅台（贵州、酱香型）
- 2) 65度泸州老窖大曲（四川、浓香型）
- 3) 65度西凤酒（陕西、凤香型）
- 4) 65度汾酒（山西、清香型）

### 2、1963年届在北京评比，白酒类评出八大名酒

- 2) 60度董酒 (贵州、药香型)
- 3) 60度泸州老窖特曲 (四川、浓香型)
- 4) 59度全兴大曲 (四川、浓香型)
- 5) 60度 (四川、浓香型)
- 6) 65度西凤酒 (陕西、凤香型)
- 7) 65度汾酒 (山西、清香型)
- 8) 65度古井贡 (安徽、浓香型)

3、1979年第三届在大连评比，白酒类评出八大名酒

- 1) 茅台 55度
- 2) 董酒 60度
- 3) 60度泸州老窖特曲
- 4) 60度
- 5) 50度 60度 剑南春 (四川、浓香型)
- 6) 60度汾酒
- 7) 53度

5、1989年第五届在合肥评比，白酒类评出十七大名酒

- 8) 沱牌大
- 15) 宋河粮液 (宋河牌、河南浓香型)
- 16) 宝丰酒 (宝丰牌、河南清香型)
- 17) 武陵酒 (武陵牌、湖南酱香型)

安徽古家百年酒业产品系列众多有中国梦白酒中国红白酒古家百年20年白酒，还有景德镇坛子酒，美女旗袍酒等五、白酒的保质期、保存和收藏

白酒为什么不标保质期？

- 1、酒精本身就杀菌。经过科学实验，一些有害微生物即使在酒精含量10%的液体里,也不能生长繁殖，不产生有害物质。
- 2、度数高的白酒化学变化会非常小，加上现在密封技术发达，所以不需要标注保质期。
- 3、一些低度白酒不适合长期存放，因为即便白酒密封再好，也会因为长时间存放而“透气”，导致酒精

挥发微生物繁殖，使酒“变味”。

为什么白酒是陈的香？

1、白酒的成份非常复杂，专家们经过多年研究已经知道白酒中散发香味的物质是乙酸乙酯。但是，新酒中乙酸乙酯的含量非常少，相反，一些醛、酸物质很多，这些物质不仅没有香味，还会刺激喉咙，所以新酿的酒会非常难喝。

安徽古家百年酒业采用现代化生产流程，现代化管理作业，传统工艺酿造白酒，与时俱进不段创新，赢得了新老客户的一致好评和认可，客户的支持是对我们的的认可，安徽古家百年酒业黄总将会再接再厉为客户提供更加质的服务和产品。