

进贡坊酒 盛唐酒厂

产品名称	进贡坊酒 盛唐酒厂
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	31.00/1
规格参数	A:A S:S D:D
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

进贡坊酒 盛唐酒厂 潞酒》诗首的“干(乾)酢”，在典籍中多称“干和”，音“或”，乃“混合”之义，本是隋唐时期在山西境内汾州、潞州一带兴起的一种酿酒工艺，后成为该地区所产佳酒的代称。成书于天圣二年(1024)的窦苹《酒谱》云：“唐人言酒美者，有河东‘干和’……张籍诗‘酿酒爱干和’即今人不入水酒也。并、汾间以为贵品，名之曰‘干酢酒’”。浙江湖州人朱肱(1050—1125)在其所撰《酒经》里也引用了这句话，只是将“干酢(通“醋”)”改为“干醱(通“榨”)”，称“大抵用水随其汤黍之大小斟酌之”，其实就是“黄酒之少加水者”。4据现代研究人员的考证还原，“干和”工艺主要有“熟料拌曲”与“干和(不加水搅拌)入瓮发酵”两项特点，具体点来说，先将用于制酒的高粱蒸熟，捣烂、加曲进行糖化，浸泡数十天；压榨取得次酒液，再加入高粱，蒸制、冷却、加曲，进行第二次糖化；后将次酒液加入第二次的糖化醪中，入缸密封，再经陈酿、压榨、过滤等工序制成。5有学者认为宋代之前的汾、潞地区所产的“干和”就已经是蒸馏酒：“酢，醋也，酸也。今之高梁烧酒酿造实为干和发酵，发酵完毕之醪，确具酸味也。……扬雄《方言》曰‘酢馏，甑也’。其酒之酢败者，常以甑蒸馏吊取烧酒，因以‘酢馏’名‘甑’乎？”并得出结论“余确信中国之有蒸馏酒，晚亦在唐代”6。还有学者强加附会，声称产自河东地区的“干和”是“性烈火热，遇火即燃”的“烧酒”的肇始。7这些观点都是欠考虑的。需要强调的是，宋代以前的潞酒均为黄酒，元代以后作为“烧酒”的潞酒，是在早期干和工艺的基础上加以蒸馏提纯而制成的，只是继承了古“干和酒”的名字