茅台镇酱香型白酒厂家直销、老酒、基酒、调味酒供应

产品名称	茅台镇酱香型白酒厂家直销、老酒、基酒、调味酒供应
公司名称	贵州怀庄酒业（集团）有限责任公司
价格	.00/瓶
规格参数	怀庄:老酒 500ml:6瓶/件 茅台镇:怀庄酒厂
公司地址	贵州省遵义市仁怀市茅台镇
联系电话	18585428884 18585428884

产品详情

专注传统酱香酿制工艺
每一滴都是纯酿酒

酿制 > 贮藏 > 出厂

（历时至少五年以上）

朋友们，大家好，很荣幸结识您，我是李方杰，贵州仁怀人，家里父母都是茅台镇酿制大曲酱香酒的，我从17岁就开始跟随父亲和众多酿酒名师学习酿酒，至今已经10个年头。始终坚持以传统酿造工艺，只为让更多喜欢酱香酒的朋友喝得起、喝得健康，喝得舒心。我敢保证，我酿的每一瓶酱香酒，绝不添加过一滴酒精、一滴水。

在我们中华民族几千年的历史中，喝这方面一直都与酒有关。酱香酒起源于西汉时期，直到现在，依然在人们日常生活中都占有十分重要的位置，是社交、喜庆、团圆等活动中不可缺少的饮品。

不过，喝酒就得喝优质的酱香酒。优质的酱香酒一定是经过传统酿造工艺精心酿制而成，三斤高粱二斤曲才能产一斤酒，还要存放3~5年以上才能勾调，勾调不添加一滴水，一滴酒精，这样酿制的酒，酱香突出，幽雅细致，诸味协调，口感也是醇厚，但不刺激。

我家酿制的酱香酒就是优质的酱香酒，酒体微黄透亮，倒酒酒线长，酒花密集，闻起来香香的，品酒不挂喉咙，喝完不口干不头疼，第二天起来不难受！

想要知道如何挑选优质酱香酒吗？

优质酱香酒都是出自茅台镇，那里独特的水资源、土资源、气候资源，为酿酒微生物的形成和繁衍提供了适宜的生存环境。

我们的酒厂就是建立在茅台镇酱香酒核心产区，用茅台镇优质的红缨子糯高粱为原料，用赤水河的水，用常年使用不间断的老窖池来酿造酱香酒，让各种有益微生物尽数罗置于酒体中使每一瓶酱香酒都窖香浓郁。

另外，我们的酱香酒，从酿造到出厂至少历时五年时间，因为长时间的贮存能让酒体中易挥发的有害物质挥发掉，使酒酱香更加突出，香气纯正优雅。我们的酱香酒每一瓶都是53°的优质纯粮陈酿，绝对不买新酒，也绝不夸大夸大宣传，说自己的酒十五年、三十年等等。

要酿制一瓶优质的酱香酒并不容易，它的生产工艺季节性很强。而我们的酒厂，也是严格遵循季节，端午制曲，重阳下沙，两次投粮，九次蒸煮，八次发酵，七次蒸煮，生产周期长达一年。我认为，只有坚持传统工艺，才能让更多人喝到正宗的酱香酒。

酱香酒工艺以工序复杂，耗费时间，成本高昂，出酒率低，酒品上乘著称，所以价格偏高。

在酱香酒的整个生产过程中，勾调是酱酒经过贮存之后，在出厂前的最后一道工序，将的不同伦次、香型、酒度、年份的新老酒互相搭配掺合，用来调整酒度和香味成分，保证产品质量。通过勾调可以统一酒的质量，统一标准，保证产品质量的长期稳定性，最后存放半年到一年，才能灌装出厂。这一工序一般是有经验丰富的老师傅来完成。

酿制的每一瓶酱香酒，绝不添加一滴酒精，不添加一滴水，我敢说，我的酒饮后不口干，不上头，醒酒快。

以上每一个生产步骤都会对酒的酒质、口感和风格造成或多或少的影响。可见我们在酱香酒的酿造过程中，一摸一捏，一招一式，手起手落，分寸自在掌握。

①看酒

优质的酱香酒因为储存时间较长，所以酒体微黄透亮。另外，轻轻的将酒杯晃动，可以看到酒液流动速度比水流动的速度要慢，这样因为酱香酒中含有多种微量元素，这些元素会直接影响到白酒酒体的稠度和丰富度。

②捏酒

将酒液放在手指间轻捏，优质的酱香酒能让你感觉到丝滑中带粘稠，这是因为酒分子里面有一层酯化物薄膜富含的酯类物质与水分子，在酒中长期的互相交融渗透形成的，所以酒体才会有丝滑带涩的感觉。

③闻香

将白酒倒入手掌中双手搓干再轻嗅，如果有粮香和扑鼻的糟香，就是优质酱香酒，如果出现邪杂味、糠味、窖泥臭和霉味等就是人为疏忽导致的为劣质酒。另外，优质酱香酒讲究空杯留香，即喝完杯中酒后空杯放置较长时间还有香味。

④酒花

把酒瓶倒过来摇晃，观察酒花变化，酒花密集且消失缓慢的是优质酒，酒花少消失较快的则为劣质酒。

⑤品酒

这是最直接的方法，喝一小口入嘴，体会酒体是否丰满，滋味是否协调，回味是否醇净悠长，再慢慢吞下，然后闭嘴让酒味经鼻腔慢慢从鼻子出来，好的酱香酒你会感受到非常浓郁香醇的味道。另外，优质酱香酒饮后不口干，不上头，酒后恢复快。

现在很多商家打着酱香酒的旗号进行炒作，搞出什发霉酒、酒糟酒……还用低价去诱导消费者，大家一定要擦亮眼睛，尽量去有资质、有合格证书的大酒厂进行选购，不要因贪便宜而丢了健康。

我酿酒有丰富的酿酒经验和酱酒保养、饮用、品鉴、甄别的经验