

蜀相酒业 氨基酸酒运营中心 长春氨基酸酒

产品名称	蜀相酒业 氨基酸酒运营中心 长春氨基酸酒
公司名称	河南蜀相酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市郑东新区金成东方国际广场11号楼22层
联系电话	13027736167

产品详情

蜀相老酒的原料选择

蜀相老酒生产所用高粱为糯性高粱，当地俗称红缨子高粱。此高粱与东北及其他地区高粱不同的是，颗粒坚实、饱满、均匀，粒小皮厚，支链淀粉含量达88%以上，蜀相老酒用高粱皮厚，并富含2% - 2.5%的单宁，通过传统工艺发酵使其在发酵过程中形成香草醛、阿魏酸等香味的前体物质，最后形成蜀相老酒特殊的芳香化合物和多酚类物质等。

蜀相酒业集团旨在弘扬中国白酒传统工艺之精华，始终坚持纯粮酿造工艺，包含了与自然融合原生态绿色有机概念。

蜀相老酒生产环境对产品的影响

蜀相老酒的生产厂区建于赤水河旁，水质好、硬度低、微量元素含量丰富，且无污染。峡谷地带微酸性的紫红色土壤，冬暖夏热、少雨少风、高温高湿的特殊气候，使空气中充满了丰富而独特的微生物群落。这种特殊气候、水质、土壤条件，对于酒料的发酵、熟化非常有利，同时也部分地对蜀相酒中香气成分的微生物产生、精化、起了决定性的作用。

蜀相酒业集团秉持“品蜀相老酒，某三分天下”的企业精神，经过不断的发展，生产的蜀相老酒在国“3.15”诚信品牌宣传推广活动中，经审核被列入“中国3.15诚信品牌”，赢得了广大消费者的认可。

酱香型白酒在市场上的流通广泛，那么它有哪些特点呢？

1、酱香型白酒的酿造工艺特殊，迥然不同于浓香和清香。一瓶酱香酒从原料进厂到产品出厂，至少要经过五年。在这当中，分两次投料、九次蒸煮、八次摊晾，并要加曲、高温堆积，入池发酵，取酒、贮存、勾兑等，在漫长、特殊而神秘的生物反应过程中，在窖池和空气中庞大的微生物族群的共同作用下，各种有益的微生物尽数罗置于酒体中。于是，防病的可能性也就蕴涵在其中了。

2、酱香酒的酸度高，是其它酒的3至5倍，而且主要以乳酸为主。根据中医理论，酸主脾胃、能软化血管。西医也认为，食酸有利于健康。道教也很重视酸的养生功能。

蜀相酒业集团秉承“做事先做人，酿酒先酿魂”的商道，致力于用品牌运营和渠道运营能力为合作伙伴持续创造长期价值。