

# 氨基酸酒团购会员 甘肃氨基酸酒

产品名称	氨基酸酒团购会员 甘肃氨基酸酒
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

### 酱香型蜀相老酒的酿造

在我国，一般白酒酿造，一年四季都可以，只需经过一两次，至多四、五次发酵蒸馏取酒，便能完成一个生产周期。而酱香酒酿造，则是顺应季节变化的自然规律来进行，一年一个生产周期，按照节气，“端午踩曲，重阳下沙投料”，同一批原料，要历经八次摊凉及加曲堆积发酵、九次蒸煮、七次取酒的复杂生产过程。再经三年窖存1、季节性生产（一年一个生产周期）。

酱香型白酒100%纯粮酿造，不添加任何外来物质，包括食用酒精及非白酒发酵生产的呈香、呈味、呈色物质，需以高粱、小麦等为原料，经传统固态法发酵制成，以保障酱香型白酒质量，这在任何酒类产品包括洋酒中都没有。

蜀相酒业集团生产的酱香型蜀相老酒系列产品，严格遵守生产程序，确保产品质量达到相关标准，确保产品在各方面都能经得起考验。

### 蜀相老酒的酿造工艺

蜀相老酒是由十五年基酒勾兑调制而成，5斤粮食一斤酒，酱香五味均衡，生产工艺十分复杂。酿制蜀相酒要经历重阳下沙、端午踩曲、长期贮存等工艺环节的淬炼，制酒生产一年一个生产周期，顺应季节变换，历经两次加生沙(生粮)、八次发酵、九次蒸馏，七次取酒，生产周期长达10个月，再陈贮三年以上，勾兑调配，然后再贮存一年，使酒质更加和谐醇香，绵软柔和，方准装瓶出厂，全部生产过程近五年之久，是中国白酒最为复杂的酿酒工艺。

蜀相酒业集团生产的蜀相老酒品牌系列产品，荣获全国产品质量公证十佳品牌，并获得重点宣传和推广，产品在全国各地都很畅销，在市场上有很大的影响。

人们在选择酒类产品时，都比较谨慎，因为好的酒能够给人们带来欢乐，下面蜀相酒业给大家介绍一下怎样鉴别蜀相老酒：

把氨基酸酒倒入无色透明的玻璃杯中，对着自然光观察，白酒应清澈透明，无悬浮物和沉淀物；然后闻其香气，用鼻子贴近杯口，辨别香气的高低和香气特点；最后品其味，喝少量酒并在舌面上铺开，分辨味感的薄厚、绵柔、醇和、粗糙，以及酸、甜、甘、辣是否协调，余味的有无及长短。

低档劣质白酒一般是用质量差或发霉的粮食做原料，工艺粗糙，通常是冒充品牌酒或畅销酒，喝着呛嗓、伤头的酒，一定是劣质酒。

#### **【河南蜀相酒业有限公司】**

在发展过程中，建立了健全的企业制度，重视安全生产、责任落实，在不断提高酒类产品产量及质量的同时，为客户提供优质的服务，赢得了广大客户的信任与青睐。