衡水市 五粮原浆酒 白酒定制 原浆酒价格 厂家直销

产品名称	衡水市 五粮原浆酒 白酒定制 原浆酒价格 厂家直销
公司名称	东光县老兵烧酒坊
价格	58.00/斤
规格参数	酿酒:24小时直播 酒精度:50度
公司地址	河北省沧州市东光县于桥乡陈家坊村33号（经营场所）
联系电话	0317 759 1831 15631877707

产品详情

老兵烧酒坊纯粮酿造的五粮原浆酒广受当地人喜爱，也会有许多人不远百里来到这个偏远的小村庄，只为目睹纯粮食酒的良心制作过程，并都满载而归。为感谢大家的殷勤期待，近期我不懈的追问，不断的跨界学习，提高自己认知水平，专门推出微信公众号“ 老兵烧酒坊 ”，通过网络监控摄像头可以24小时（当然是开工干活的时候）在线观看纯粮食酒的酿造过程，并可以在线购买。

向传统致敬，与时代同行，只是希望可以让更多寻找纯粮食酒的爱酒同仁停下脚步，拿起酒杯细咂慢品，在忙乱的快节奏生活中品味到纯粮食酒中的那一抹清凉与纯净。

接下来我为您详细介绍我们酒坊整个的酿酒流程，在日常生产中我们也是严格按这个流程来操作，通过微信公众号的酿酒直播可以直接看得到。有兴趣的爱酒同仁可以了解一下。

一. 好粮出好酒：老兵烧酒坊酿造的五粮原浆酒采用优质的红高粱，玉米，小麦，大米，小米精致酿造而成，绝对杜绝发霉腐败的粮食。

二. 混合五粮粉碎：自备大型粉碎机将五种粮食混合均匀粉碎为粉末已备发酵。

三. 好水出好酒：自备大型纯净水过滤系统为五粮原浆酒的发酵和蒸汽锅炉所用。

四. 30天液态发酵：采用纯净水，粉碎号的粮食加上优质酒曲混合密封发酵30天，绝不添加任何添加剂。

五. 发酵温度严格控制：发酵室温度需严格控制在30度左右，因此冬天要取暖夏季要降温。

六. 蒸汽锅炉严格控制蒸馏温度：五粮原浆酒蒸馏过程中需严格控制温度，因此我们采用液化天然气的蒸汽过滤方能严格控制蒸馏温度。

七. 烧酒---真正的技术活：十三年纯粮食酒酿造经验足以保证五粮原浆酒的纯正口味。

八. 第一道过滤：蒸馏出酒后需先去掉含甲醇多酒头部分，然后采用白酒专用过滤网，过滤之不锈钢酒桶中。

九. 第二道过滤：不锈钢酒缸内酒达到50度后，将不锈钢内50度的酒用白酒专用过滤器抽之陶瓷酒缸内存放。

十. 陶瓷大缸老熟60天：陶瓷大缸有天然的透气性，使白酒在储存的过程中产生益生菌自然发酵和老熟，使五粮原浆酒口味更柔和醇正。

十一. 精心包装：目前有两种包装，一种是五斤塑料壶包装，让酒友喝到真正质优价廉的好酒。还有一种是专为单位或个人定制用的一斤亚光陶瓷酒坛包装，客户可自行定制酒坛，酒盒。外箱的标签。

十二. 一杯好酒：历时三个月，入口醇正柔和的五粮原浆酒破坛而出。

老兵烧酒坊酿造的是液态纯粮食酒，简单说：

液态粮食酒是：粮食-粉碎-加水-拌曲-发酵-蒸馏。

固态粮食酒是：粮食-蒸熟-拌曲-发酵-蒸馏。

工艺不同，风味不同，至于哪个好喝，只能说各人有各人的偏好而已。

我们认为老百姓喝酒，要的很简单，好喝的酒，不上头、好入口、喝完第二天不难受。现在纯粮食酒难找，好的纯粮食酒更难找，价格不高的纯粮食酒更是难上加难。但我们没有那么多噱头，我们就是老老实实做酒卖酒，不懂什么概念、炒作。一路走来我们始终秉承做酒如做人的宗旨，让广大酒友真切感受到----

真心诚心匠心，

专业专注专一。

好粮好水好人，

只为一杯好酒。

关注看直播 好酒更透明

煮酒论英雄 互侃牛X事

我公司主要经营五粮原浆酒

我们的地址：东光县陈家坊十字街西行100米电话：0317 759 1831联系手机：15631877707 期待您的咨询

白酒香型的来源

酒的风格是出色、香、味三大要素组成。按酒香的类别来划分乃情理之中。而我们日常生活中谈到酒的香型，均就白酒而言。对其它的有色酒及洋酒，为什么又不以香来划分呢？因为有色酒，如葡萄酒，西方有一套完整的法规，从原料到工艺都严加规定。并在商标上注明，消费者可以识别。因此，世界各国均采用或借鉴其办法来进行管理。

白酒是我国的传统而独具的产品。酿造工艺丰富多彩，酿制的酒风格千姿百态。为了加强管理，提高质量，相互学习，做好评比，结合我国国情，于60年代中期，对我国白酒的香型进行了较系统

2

的研究，通过对酒内香味成分的剖析，香气成分与工艺关系的研究，并经酿酒界和专家认可。于1979年的第三届全国评酒会上实施按香型进行评比。自此。白酒的香型遂为国内广大消费者接受。

二、白酒香型的分类

白酒的香型分为五种：酱香型、浓香型、清香型、米香型刑和其它香型。单目前又不能拿出定性定量的数据说明其化学组分白酒香型的划分并设有最后定论，

三、酱香型白酒

酱香型白酒因有一种类似豆类发酵时的酱香味而故名。因源于茅台酒工艺，故又称茅香型。这种酒，优雅细腻，酒体醇厚，丰富，回味悠长。当然，酱香不等于酱油的香味，从成分上分析，酱香酒的各种芳香物质含量都较高，而且种类多，香味丰富，是多种香味的复合体。这种香味又分前香和后香。所谓前香，主要是由低沸点的醇、酯、醛类组成，起呈香作用，所谓后香，是由高沸点的酸性物质组成，对呈味起主要作用，是空杯留香的构成物质。茅台酒是这类香型的楷模。根据国内研究资料和仪器分析测定，它的香气中含有100多种微量化学成分。启瓶时，首先闻到幽雅而细腻的芬芳，这就是前香；继而细闻，又闻到酱香，且夹带着烘炒的甜香，饮后空杯仍有一股香兰素和玫瑰花的幽雅芳香，而且5--7天不会消失，美誉为空杯香，这就是后香。前香后香相辅相成，浑然一体，卓然而绝。

除茅台酒外，国家名酒中还有四川的郎酒也是享名国内的酱香型白酒。贵州的习酒、怀酒、珍酒、黔春酒、颐年春酒、金壶春、筑春酒、贵常春等也属于酱香型白酒。

四、浓香型白酒

浓香型白酒，香味浓郁，以四川泸州老窖酒为代表，所以又叫“ 泸香型 ”。这种香型的白酒具有窖香浓郁，绵甜爽净的特点。它的主体香源成分是己酸乙酯和丁酸乙酯。泸州窖酒的己酸乙酯比清香型酒高几十倍，比酱香型白酒高十倍左右。另外还含丙三醇，使酒绵甜甘冽。酒中含有机酸，起协调口味的作用。浓香型白酒的有机酸以乙酸为主，其次是乳酸和己酸，特别是己酸的含量比其它香型酒要高出几倍。白酒中还有醛类和高级醇。在醛类中，乙缩醛较高，是构成喷香的主要成分。除泸州老窖外，古井贡酒、双沟大曲、洋河大曲、剑南春、全兴大曲、郎牌特曲等都属于浓香型，贵州的鸭溪窖酒、习水大曲、贵阳大曲、安酒、枫榕窖酒、九龙液酒、毕节大曲、贵冠窖酒、赤水头曲等也属于浓香型白酒。贵州浓香型名牌白酒品种较多。