

衡水市 五粮原浆酒 白酒定制 纯粮食散酒 厂家直销

产品名称	衡水市 五粮原浆酒 白酒定制 纯粮食散酒 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

酒鬼酒生产工艺是在传承湘西民间酿酒工艺秘方基础之上，又大胆吸纳现代大、小曲工艺各自优点，将三种工艺有机揉和而成的独特工艺，用曲、用水、用泥、用料独特考究，酿制工艺、勾兑工艺和贮藏工艺独具匠心，酒鬼酒采以颗粒多粮原料配方，粮醅二次清蒸清烧，以小曲培菌糖化、高温曲堆积筛选菌群、中偏高温曲入窖，以续渣老窖发酵提质增香，经地窖、溶洞存贮数年，再经大师精心勾调成品，使酒鬼酒酒色清亮透明、窖香芬芳馥郁、酱香幽雅协调、口味醇甜柔和、酒体爽净悠长、浓香带酱、酱不露头，兼具“浓型之芳香、酱型之细腻、清型之纯净、米型之优雅”。综上所述，我们可以判断，白酒香型的划分是相对的，而不是绝对的。凡酒虽同属一种香型，仍有自己的“小自由”，即个性，风格特点。有人把白酒的香型比成京剧的流派，既有梅、尚、荀、陈四大派，又允许四大流派中有支流，发展个性，形成新的流派，同时又允许四大流派之外，并存其它流派。一言蔽之，工艺与香型密切相关。随着科研的进步，工艺的改革，今后将会出现更多的新工艺，更多的新香型。

分类特点

（一）清香型白酒

1、代表酒：山西“汾酒”，名酒中还有河南“宝丰酒”、武汉“黄鹤楼酒”。2、感官评语：

无色透明、清香纯正、醇甜柔和、自然协调、余味净爽。3、品评要点：

1) 色泽为无色透明（浓香允许微黄、酱香允许为微黄透明）；

2) 主体香气：以乙酸乙酯为主，乳酸乙酯为辅的清雅，纯正的复合香气。类似酒精香气，但细闻有优雅、舒适的香气，没有其他杂香；

3) 由于酒度较高，入口后有明显的辣感、且较持久，但刺激性不大（这主要是与爽口有关）；4) 口味特别净，质量好的清香型白酒没有任何杂香；5) 尝第二口后，辣感明显减弱，甜味突出了，饮后有余香；6) 酒体突出清、爽、绵、甜、净的风格特征。