

朔州市五粮原浆酒白酒定制农家烧酒厂家直销

产品名称	朔州市五粮原浆酒白酒定制农家烧酒厂家直销
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

酿造酒与蒸馏酒

蒸馏酒与散酒酿造不同之处

人类历史源远流长，人类几千年的历史积淀了丰富的酒文化，可以说散酒是人类文明的结晶。散酒，亦称烧酒、高粱酒、白干酒，建国后统称散酒、白干酒，是世界著名的六大蒸馏酒之一。散酒就是无色的意思，白干酒就是不掺水的意思，烧酒就是将经过发酵的原料入甑加热蒸馏出的酒。

与世界其他国家的酒相比中国酒有不可比拟的特色，具有自己独特的风格。中国酒名称繁多，在工艺上比世界各国的蒸馏酒都要复杂，原料各种各样，酒名也五花八门。有的以原料命名，如高粱酒、大曲酒等，就是以高粱、大曲为原料生产出来的酒；有的以产地命名，如茅台、汾酒等；有的以名人命名，如杜康酒、范公特曲等。还有的按发酵、贮存的时间长短命名，如特曲、头曲、二曲等；有的以生产工艺特点命名，如二锅头、回龙酒等。而且五种香型的酒各有特色，酒色洁白晶莹，无色透明，香气馥郁；口味醇厚柔绵，甘润清冽，酒体谐调，回味长久，给人以极大的欢愉和幸福之感。

中国酒的分类也比较复杂，按使用的主要原料不同，可分为粮食酒、瓜干酒和代用原料酒；按生产工艺的不同，可分为固态法散酒、液态法散酒、调香酒和串香酒；按糖化发酵剂的不同，可分为大曲酒、小曲酒和麸曲酒；按产品档次的不同，可分为高档酒、中档酒、低档酒；按酒精含量的不同，可分为高度酒（60度左右的酒）、降度酒（54度左右的酒）和低度酒（39度以下的酒）。酒的主要成分是乙醇和水，同时还含有别的微量成分，这些微量成分虽然含量极少，但它决定着酒的风味、香气以及口味，而且对酒质量有不可估量的作用。又由于各品种酒的生产工艺、发酵技术以及酿酒设备等条件的不同，而构成不同的风格和香型，有什么样的酿酒条件，就生产什么样香型的酒。目前，中国酒的香型主要有五种：即酱香、浓香、清香、米香和其他香型（董香型、凤香型、芝麻香型等）。

酱香型酒：亦称茅香型酒，属大曲酒类，它的代表产品有茅台酒、郎酒等。这类散酒所用的大曲多为超高温酒曲，以高粱、小麦为原料，经发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成。酱香型酒发酵工艺最为复杂，采用凉堂、堆积、清蒸、回沙等酿造工艺，用石窖或泥窖发酵。其特点是：酱香突出，幽雅细致，酒体醇厚，回味悠长，香而不艳，清澈透明，色泽微黄，空杯留香，经久不散。酱香柔润为其主要特点。而且酱香型酒具有酱香、窖底香和醇甜香三味合一的特殊香味。浓香型酒：亦称泸香型散酒，属大曲酒类。代表产品有泸州老窖特曲、五粮液、剑南春酒、古井贡酒等。这类型酒采用混蒸续渣工艺，陈年老窖或人工老窖发酵，以粮谷为原料，经固态发酵、贮存、勾兑而成，是具有以乙酸乙酯为主体的复合香气的蒸馏酒。在国家名优酒和地方名优酒中，浓香型散酒占很大比例。这类酒无色透明，嗅之芳香浓郁，品之清冽甘爽，饮后尤香，回味悠长。其特点可用六个字、五句话来概括：香、醇、浓、绵、甜、净；窖香浓郁，清冽甘爽，绵柔醇厚，香味协调，尾净余长。浓香型酒的主体香气成分是窖香(乙酸乙酯)，并有糟香或老白干香(乳酸乙酯)，以及微量泥香(丁乙酸等)，酯类成分约占香味成分总量的60%。