

# 老酒报价 芜湖老酒 徽商老酒馆

产品名称	老酒报价 芜湖老酒 徽商老酒馆
公司名称	镜湖区皖香老酒馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	镜湖区银湖南路54号徽商老酒馆
联系电话	15955317330

## 产品详情

### 白酒的记载

白酒是中国传统蒸馏酒。又称“烧酒”及“白干”。据《本草纲目》记载：“烧酒非古法也，自元时创始，其法用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器滴露”。由此可以得出，我国白酒的生产已有很长的历史。中国白酒以谷物及薯类等富含淀粉的作物为原料，经过发酵蒸馏而成。酒度一般都在40度以上，但目前已有40度以下之低度酒。

中国白酒之酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，回味悠久。中国各地区均有生产，以山西、四川及贵州等地产品最为出名。不同地区的名酒各有其独特的风格。

中国白酒以黄酒演化而来，虽然中国早已利用酒曲及酒药酿酒，但在蒸馏器具出现以前还只能酿造酒度较低的黄酒。蒸馏器具出现以后，用酒曲及酒药酿出的酒再经过蒸馏，可以得到酒度较高的蒸馏酒，即中国白酒。

### 白酒的液态发酵法

白酒的液态发酵法是采用酒精生产方法的液态法白酒生产工艺。具有机械化程度高、生产效率高、淀粉出酒率高、原料适应性强、改善劳动环境、辅料用料少等优点。

1、全液态发酵法：俗称一步法。从原料蒸煮、糖化、发酵直至蒸馏，基本采用酒精生产的设备，在工艺上注意吸取白酒传统操作特点，完全拜托了固态发酵法生产方式，使生产过程达到机械化水平。2、固液结合法：综合固态和液态的生产方法的优点，以液态法生产的优级食用酒精为酒基，经脱臭除杂，利用固态法的酒糟、酒头、酒尾或固态法白酒增香来提高液态法白酒的质量。又称为液态除杂固液结合增香法。3、复蒸增香法：串香法三种：1)、先将酒精放入底锅再将酒醅装甑，蒸馏使酒精蒸汽通过酒醅，将酒醅中的香味成分带入酒中，以增加白酒的香味。2)、在固态法白酒中加入产酯酵母培养液，培养香糟后，再装甑串香。3)、酒醅加曲后再发酵做成香醅后，进行串香。4、调香法又称调香勾兑法：以脱臭的食用酒精为酒基，配入具有白酒香气的香味液或食用香精香料，经勾兑而成液态法白酒。

白酒原料主要是高粱和大曲，要求籽粒饱满，皮薄壳少。壳过多，老酒多少钱，造成酒质苦涩，应进行清洗。新收获的高粱要先贮存三个月以上方可投产使用。高粱通过辊式粉碎机破碎成4~8瓣即可，其中能通过1.2mm筛孔的细粉占2~35%，粗粉占65~75%左右。整粒高粱不超过0.3%。同时要根据气候变化调节粉碎细度，冬季稍细，夏季稍粗，以利于发酵升温。

所用的大曲有清茬、红心、后火三种，应按比例混合使用，老酒报价，一般清茬、红心各占30%、后火占40%。要注意大曲的液化力、糖化力和发酵力等生化特性，还要注意曲的外观质量，要求清茬曲断面茬口呈青灰色或灰黄色，无其他颜色掺杂在内，气味清香。红心曲断面中间呈一道红，点心的高粱糝红色。无异圈、杂色，老酒置换，具有曲香味。后火曲断面呈灰黄色，有单耳、双耳，红心呈五花茬口，具有曲香或炒豌豆香。

大曲粉碎较粗，大渣发酵用的曲，可粉碎成大的如豌豆、小的加绿豆，能通过1.2mm筛孔的细粉不超过5%；二渣发酵用的大曲粉，要求大的如绿豆，小的如小米，能通过1.2mm筛孔的细粉不超过70~75%。大曲粉碎细度会影响发酵升温的快慢，粉碎较粗，芜湖老酒，发酵时升温较慢，有利于进行低温缓慢发酵；颗粒较细，发酵升温较快。大曲粉碎的粗细，也要考虑气候的变化，夏季应粗些，冬季可稍细。

老酒报价-芜湖老酒-徽商老酒馆(查看)由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆(www.laojiushoucang.cn)是一家从事“企业用酒，活动用酒，宴会用酒”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“徽商”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使徽商老酒馆在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！