

老酒购买 徽商老酒馆 栖霞区老酒

产品名称	老酒购买 徽商老酒馆 栖霞区老酒
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

茅台酒的特点和工艺

如果说茅台酒具有独特的地域和特殊的原料是自然天成之作，那么茅台酒独特的酿造工艺就是能工巧匠之妙。概括茅台工艺的特点为三高三长。茅台酒工艺中的三高是指茅台酒生产工艺的高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒。茅台酒大曲在发酵过程中温度高达63℃，比其他任何名白酒的制曲发酵温度都高10-15℃；在整个大曲发酵过程中可优选环境微生物种类，最后形成以耐高温产香的微生物体系，在制曲过程中首先做到了趋利避害之功效。高温堆积发酵是中国白酒生产敞开式发酵最为经典和独创之作，也是其他名白酒工艺所不具有的。高温馏酒：蒸馏工艺本身是固液分离的技术，但茅台酒生产工艺的蒸馏与其他白酒完全不同。

茅台酒工艺中的三长主要指茅台酒基酒生产周期长；大曲贮存时间长；茅台酒基酒酒龄长。茅台酒基酒生产周期长达一年，须二次投料、九次蒸馏、八次发酵、七次取酒，历经春、夏、秋、冬一年时间。而其他名白酒只需几个月或十多天即可。茅台酒大曲贮存时间长达6个月才能流入制曲生产使用，比其他白酒多存3-4个月，这对提高茅台酒基酒质量具有重要作用，而且大曲用量大，是其他白酒的4-5倍。茅台酒一般需要长达三年以上贮存才能勾兑，通过贮存可趋利避害，使酒体更醇香味美，加上茅台酒高沸点物质丰富，更能体现茅台酒的价值，这是其他香型白酒不具有的特点。茅台酒工艺的季节性生产指茅台酒生产工艺季节性很强。茅台酒生产投料要求按照农历九月重阳节期进行，这完全不同于其他白酒随时投料随时生产的特点。采用九月重阳投料一是按照高粱的收割季节；二是顺应茅台当地气候特点；三是避开高营养高温生产时节，便于人工控制发酵过程，培养有利微生物体系，选择性利用自然微生物；四是九月重阳是中国的老人节，象征天长地久，体现中华民族传统文化。

蒸馏酒的工艺

说到蒸馏酒或许有些读者不明白，但说到蒸馏酒有哪些想必早已是如雷贯耳了吧。现今世界主要蒸馏名酒有：中国白酒、白兰地、威士忌、伏特加、杜松子酒、朗姆酒、龙舌兰酒等。

蒸馏酒与酿造酒相比，也仅是多了一项“蒸馏”的工艺，但以此工艺命名的酒的核心就在于蒸馏。顾名思义，蒸馏酒就是将发酵后的谷物进行蒸煮，因为乙醇的熔点是78.3度，而水的沸点是100度，老酒电话

，控制好温度，就可以将酒精从粮食里“蒸”出来了，这样得到的酒，更加的纯粹，少了粮食带来的杂味，有一种工艺上的极限在里头，也更加能满足人类身体以及精神上的需求，在中国的元宋时期，就广为流传，那时谓之“烧春”、“烧酒”。从销量上讲，现在的中国白酒当之无愧是世界蒸馏酒的“老大”，白酒是粮谷之间的极限转化，根据其工艺特征主要有十二大香型。白酒普遍用高粱、大米、谷物酿造蒸馏，就原料而言，比之伏特加的薯干、朗姆酒的甘蔗、欧洲杜松子酒所用的杜松籽、直接用葡萄酒蒸馏得到的白兰地等酒所用原料的档次要高的多，毕竟中国白酒是用日常食用的粮谷酿造，而其他的酒多是用含有糖分的物质酿造，个中差别不言而喻。当然，老酒批发，还因为酿造工艺、气候环境等不同，栖霞区老酒，也形成了各大蒸馏酒风格的差异。蒸馏酒虽然是酒的极限工艺，但其所需成本也不会太高，而现今动辄成千上万的洋酒市场为何会如此膨胀，却是文化品牌输出的强大所在。我们现在所要做的，就是让更多的人了解到我们中国的白酒文化，以及世界的酒类文化，以免落了俗套，让“买贵的”主导市场，而我们知道，老酒购买，很多时候，“贵”不等同于“好”，要想“买好的”，还得对酒有一定的了解才可。

酿酒的原理其实很简单，就是利用微生物发酵生产含一定浓度酒精饮料的过程大致来讲，一瓶白酒的诞生，一般要经过这样几个步骤：选料、制曲、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装。

一、选料：粮为酒之肉，一般是将高粱、玉米、小麦、大米、糯米、大麦、荞麦、青稞等粮食和豆类等（不包括薯类与果蔬类）作为原料，要求作物的颗粒均匀饱满、新鲜、无虫蛀、无霉变、干燥适宜、无泥沙、无异杂味、无其它杂物。

二、制曲：曲为酒之骨，制曲是酿酒过程中重要的环节，纵观世界各国用谷物原料酿酒的历史，可发现有两大类，一类是以谷物发芽的方式，利用谷物发芽时产生的酶将原料本身糖化成糖份，再用酵母菌将糖分转变成酒精。

三、发酵：从配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转而酿制的白酒，才能称为固态发酵白酒。发酵的过程其实就是将上一个阶段生成的糖发酵转化成酒精的过程。

四、蒸馏：靠发酵产生的酒精度数其实是很低的，为了提高酒精含量（度数），一般还要进行蒸馏提纯，主要采用甑桶作容器（半固态法除外）进行缓慢蒸馏，还可采取将黄水、酒尾倒入锅底进行蒸馏等措施。

五、陈酿：陈酿也叫老熟，我们说的“酒是陈的香”，就是指经过“陈酿”过程的酒。经过蒸馏的高度原酒只能算半成品，辛辣，不醇和，只有在特定环境中贮存一段时间使其自然老熟，才能使酒体绵软适口，醇厚香浓。

六、勾兑：允许用不同轮次和不同等级的酒及各种调味酒进行勾调，不允许配加混合香酯和非白酒发酵的香味物质。

七、灌装：经过勾兑后的成品酒经过检验合格后，方可灌瓶贴标。然后就可以进入市场和消费者见面了。

老酒购买-徽商老酒馆(在线咨询)-栖霞区老酒由镜湖区皖香老酒馆提供。老酒购买-徽商老酒馆(在线咨询)-栖霞区老酒是镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。