镜湖区酒 徽商老酒馆 结婚用酒

产品名称	镜湖区酒 徽商老酒馆 结婚用酒
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

白酒的历史
白酒有着三千年的持续酿酒历史。夏热冬暖温和少雨的气候和紫砂岩土壤，与厚重绵延的赤水河畔相得益彰，繁衍、进化了400多种稀有微生物群和微量健康精灵。而山水俱荣的茅台镇三千年来固执地守候着这样独特的艺术静养与手工滋润，酿造成的蒸馏酒。端午踩曲，重阳下沙，经过两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒。被至少200多双手温热，酿造周期历经春夏秋冬，吸天地之灵气、集日月之精华，经过肩扛、手抬、蒸煮、摘酒等原始酿酒技艺，行褶如赋、精细如诗、徐缓如曲，终于陈酿出这黄金液体，高雅纯净、古典香醇，结婚用酒，如同古董般精致细腻。而文明向来都是最为光荣的承载和具有灵性的修养。从古老的殷墟甲骨文开始，白酒便如同血液一般生生不息，渗透在中国的文化脉络和传统文化的根基里。在中国古 老文化字典里，“ 象日光上下射之形、太阳之明为白 ”，从“ 屡读屡叫绝、辄拍案浮一大白 ”（见《虞初新志》）到“ 里巷饮、飞觞举白 ”（见左思《吴都赋》）， 可见白酒便是国人独创的“ 精神语言 ”，聚会用酒，被专家誉为“ 第五大发明 ”。在琼浆玉液浸透的青卷故纸里，诗句字字如金。藏在《诗经》里的“ 为此春酒，以介眉寿 ”，
以诗为语言符号，注入需微醺细饮的陈酿里，作为情感符号枝繁叶茂，灿烂向阳。

为什么很多酒的原料都是高粱

高粱米是生产制造纯粮酒 的好原材料。俗语说：“ 好喝的酒不可或缺红粮 ”。闻名中外的中国名酒如茅台酒、蓝筹白酒、板桥宴，原材料常有高粱米。有关制酒的原材料有许多，普遍的有稻米、高粱米、苞米、麦子等谷类，许多农村卖散酒的都立即装在大瓷器陶罐里随后再在外边贴上“ 包谷酒 ”、“ 高粱酒 ”的标识。高粱酒高粱酒香味久远，味儿醇正，口味悠长：包谷酒外型回应全透明，结晶状脏东西，酒味香醇，味儿香甜。看上去这二种酒是各有千秋，可是我国许多名酒都要以高粱米为原材料酿制的，如贵州茅台酒泸州老窖等，而非常少见到以苞米为原材料酿制的，以稻米、高粱米、苞米为原材料酿的酒，稻米净、苞米甜、高粱米香。应用玉米酿酒非常容易使酒的清甜味太重，且苞米的胎芽中脂肪率高，植酸含水量过高造成纯粮酒的邪杂味较为重，镜湖区酒，进而危害口味。加上玉米淀粉构造密不可分，色泽硬实无法蒸制，企业用酒，出酒率不如高粱米。稻米制酒反是陈味少，但由于它蛋白和脂肪率偏少，发醇都是较为迟缓。以坊子板桥酒为例，就是说用5种谷物来酿制的，原材料的配制和蓝筹白酒相一致，占比是36%的高粱米，22%的稻米，18%的椰子的，16%的麦子，8%的苞米。板桥酒厂的制酒老师傅们始终秉持“ 粮必精、水必甘、曲必陈、工必细、器必洁、储必久、管必严 ”的21字制酒经，心里都装着那么几句顺口溜：“ 高粱米香，苞米甜，稻米净、椰子的黏 ”。它是老祖先留下的制酒古方，酒的甘甜

味儿来源于原材料发酵物，而挂杯度则是纯粮酿造酒独有的特性。

酒是用粮食、水果、甘蔗、蜂蜜等含淀粉或糖的物质，经发酵制成的含酒精的饮料。生活中我们会接触到许多种类的酒；

1白酒：白酒是以粮谷为原料，以大曲、小曲或麸曲为糖化发酵剂，采用固态糖化、发酵，甑桶蒸馏，经瓷坛陈酿，勾调而成的蒸馏酒。我们的黔相玉酒也是属于这一类哦~2黄酒：黄酒是以稻米、黍米等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒，俗称“液体蛋糕”。3米酒：米酒是中国特有的一种酒，又称酒酿、醪糟、甜酒，古人叫“醴”，是以糯米为主要原料，用酒曲发酵酿制的，酒精含量低，但后劲足。米酒营养价值高，常用于烹制食物，是有名的当属醪糟汤圆。4啤酒：啤酒是以大麦、酒花、水等为原料，经酵母发酵酿制而成的含二氧化碳的低酒精度饮料，俗称“液体面包”。5金酒：金酒，又名为”杜松子酒“，或琴酒.是以粮谷为原料，经酵母发酵、蒸馏制得基酒，加入杜松子等芳香植物，经浸渍、蒸馏、配制而成的低度蒸馏酒。由荷兰生产，在英国大量生产后闻名于世。6白兰地：白兰地是以葡萄或其他水果为原料，经酵母发酵、蒸馏、橡木桶贮存，调配而成的蒸馏酒。常讲的白兰地，都是指葡萄白兰地。7威士忌：威士忌是以大麦和谷物为原料，经过酵母发酵、蒸馏、橡木桶贮存、

镜湖区酒-徽商老酒馆-结婚用酒由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）位于镜湖区银湖甬路54号徽商老酒馆。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前徽商老酒馆在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。徽商老酒馆取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。徽商老酒馆全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。