

南京老酒 徽商老酒馆 茅台老酒

产品名称	南京老酒 徽商老酒馆 茅台老酒
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

茅台的制作

茅台酿酒历史可追溯至东汉。汉使唐蒙出使夜郎路过今天的二郎时，僚人使用自酿的“枸酱酒”来招待他。唐蒙把“枸酱酒”带回长安，令汉武帝大加赞赏，从此钦定其为岁岁来朝的贡酒。茅台当地人告诉我，枸酱就是当地的拐枣，也称鸡爪子，学名叫枳椇，老酒价格，果实外皮比较青涩，而果肉比较甜。汉武帝喝的其实是低度果酒。

每年端午后，酒师们开始制造曲药。曲药以小麦为原料，先将小麦粉碎，加入水和“母曲”搅拌，茅台老酒，放在木盒子里，工人站在盒子里用脚不停地踩。制好酒曲，时间已从初夏转入仲秋重阳节，在此时开始第二个关键步骤——“重阳下沙”。“沙”的意思就是指红粱即高粱。因为本地产高粱细小而色红，所以称为“沙”。经过清蒸下沙一次，混蒸糙沙一次，然后，将高粱上甑蒸煮，大约两个小时。然后散在地上“摊凉”，由酒工用铲子不停地翻开，温度降至35摄氏度左右开始加曲。上满一甑需要高粱1500斤，加入约220斤左右的酒曲。高粱与酒曲的总体比例为1：1，但是酒曲要分9次加入，每次加的数量都不一样，平均为高粱的10%上下。加曲搅拌后要进行“收堆”发酵，即将酒糟堆成一个两米多高的圆锥。发酵时间需要酿酒师依据温度灵活掌握，堆子的内部先开始发热，然后传递到外面。这期间酒糟充分吸纳外围空气中的微生物。大概一个月后，南京老酒，窖坑打开，开始“二次投料”，即按照1：1的比例，加入新的高粱，继续上甑蒸煮。摊凉后加入曲药，收堆发酵，然后重新下窖。前两次蒸煮原料都不取酒，只为增加发酵时间，裹挟更多微生物。

白酒的原窖法工艺

白酒的原窖法工艺，又称为原窖分层堆糟法。采用该工艺类型生产浓香型大曲酒的厂家有泸州老窖等等。所谓原窖分层堆糟法，原窖就是指本窖的发酵糟醅经过加原、辅料后，在经过蒸煮糊化，泼打量水、摊晾下曲后仍然放回原来的窖池内密封发酵。

分层对糟法是指，窖池内发酵完毕的糟醅在出窖时必须按照面糟，母糟两层分开出窖。面糟出窖时单独

堆放，蒸酒之后扔糟处理。面糟下面的母糟，在出窖时就是按照由上而下的次序逐层从窖内取出，一层又一层地堆放在糟坝上，也就是上一层母糟铺在下面，下一层母糟覆盖在上面，配料蒸馏时，每甑母糟的切法和切豆腐一样，一方一方的挖出母糟，然后拌料蒸酒蒸粮，等到撒曲之后仍然投回，原窖池内进行发酵。由于搬入了粮粉和糠壳，每窖最后多出来的母糟不再投粮，蒸酒之后得到红糟，而红糟下曲之后覆盖已经原窖的母糟之上，就形成了面糟。

五粮液为浓香型白酒，有“酒中状元”之称。自问世以来，驰名中外，享有极高的声誉。1915年巴拿马国际博览会上获得奖章。1963年在全国第二届评酒会被评为国家名酒，老酒置换，获得国家金质奖章和奖状。1977年在全国第三届评酒会中，再夺浓香型大曲酒之冠，荣获国家名酒称号。1979年荣获国家优质产品金质奖章。

五粮液产于四川省宜宾县，已有1200多年的历史。五粮液酒是沿用和发展了“荔枝绿”的特殊酿造工艺，因使用原料品种之多，发酵窖池之老，更加形成自身的喜人特色。原料配方 高粱360千克 大米220千克 糯米180千克 小麦160千克 玉米80千克 糠壳230~70千克 大曲200千克

产品特点：酒液清澈透明，香气持久，酒味醇厚甘美，柔和舒适，落口净爽，各味谐调，五粮液以喷香浓郁，清冽甘爽，醇甜余香，回味悠长的四大特点而著称。酒度为60度(出口酒为52度)。虽为高度酒，但沾唇触舌并无强烈的刺激性，过饮不“上头”，每有陶而不醉，嘖嘖留香之快感。

南京老酒-徽商老酒馆-茅台老酒由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领徽商老酒馆和您携手步入辉煌，共创美好未来！