

真老酒 老酒 镜湖区徽商老酒馆茅台

产品名称	真老酒 老酒 镜湖区徽商老酒馆茅台
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

酒的起源

关于酒的起源有4个起源传说

(1) 自古以来，老酒报价，我国就有就是天上“酒星”所造的说法，酒仙李白曾写到“天若不爱酒，酒星不在天”的诗句，被誉为鬼才诗人的李贺也曾写到“龙头泻酒邀酒星”的诗句。历史关于酒星的诗句有很多。中国古代二十八星宿之一其中就有酒旗星，其发现记载与《周礼》一书，由此可看出，我们的祖先有着丰富的想象力，也证明了酒在当时社会日常活动中占有相当重要的地位。(2) 猿猴造酒说这个说法流传的比较广，历史的记载传说也有很多。含糖的水果是猿猴的重要食品。当成熟的野果坠落下来后，由于受到果皮上或空气中酵母菌的作用产生酒是一种自然现象。猿猴在果子成熟季节收集水果存于“石洼中”堆积的水果自然发酵，在石洼中将酒的液体析出。(3) 仪狄造酒说 战国策记载夏禹的女儿令仪狄造酒，仪狄经过努力，酿造出味道很好的酒，献给夏禹，夏禹品尝觉得很好，老酒，同时又认为喝酒误事，疏远了女儿。(4) 杜康造酒说“何以解忧，唯有杜康”。自此之后认为酒就是杜康所创，杜康将吃不完剩饭放置在桑园的树洞里，剩饭在洞中发酵后，有芳香的气味传出。这种做法启发了杜康，经过研究终于酿制出能醉人的甜酒。也有说法杜康是夏禹手下的粮官，由于粮食发酵，产生了酒，献给禹王被禹王称为“神水”。

酿造酒的工艺

发酵酒是简单也是最基础的酒类了，一般度数较低，属于自然形成的酒类。其实在我们的生活中就有这样的工艺，我们会发现一些放了很久的水果食物等，在“坏掉”之后往往会散发出一种类似于酒的气味，或许应该把类似去掉，那种气味本就是酒精的味道，或者说，将粮食谷物在一个有氧的环境里放一段时间，“海螺姑娘”（各种微生物）就会自然帮你酿成酒了。

关于酒的起源中有“猿猴造酒”一说，讲的就是洪荒时代的古猿将一时吃不完的果实藏于岩洞、石洼中，久而久之，果实腐烂，那含有糖分的水果通过自然界的野生酵母菌自然发酵而生成酒精、酒浆，因而有了“猿猴善采一百花酿酒”、“尝于石岩深处得猿酒”等传说。另外相传“何以解忧，唯有杜康”的酒祖杜康造酒，起因就在于还是穷酸书生时的他将菜饭藏进树洞里，结果忘了取出，在一次降雨之后，

过了一段时间，杜康闻到了一股沁人心脾的香味，尝了一口，便已沉迷当中，自此，真老酒，这种“怪味的水”的雏形就打造了出来，历经发展，后人称之为“酒”。如此来看，酒的形成过程其实并没有多么神秘复杂，人做的工作只是给谷物发酵的物质和环境，剩下的就是“天”的事情了。经过千百年来磨砺的酿造酒工艺，在原料以及发酵物质（亦即是“酒曲”）有了各个方面的创新突破，如今世界上知名的酿造酒就有：葡萄酒——以葡萄为原料进行糖化发酵；啤酒——麦芽发酵；以及唯中国有之的黄酒——以大米、黍米、粟为原料酿造，诗仙李太白传世佳作中所言的酒便就是黄酒。

酒，作为一种魅力无穷的胜饮灵物，历史悠久。翻开人类的文明史，每一页都散发着酒的芬芳。无酒不成乐，无酒不成礼，无酒不解忧，无酒不畅怀。有关酒的文化更是不胜枚举。透过酒的神秘面纱，相信很多人都想探清“一滴酒是怎样产生的”。

好酒离不开优质的原料，精湛的工艺与勾调技术，适宜的贮存期。好酒之所以受到世人的青睐，主要是其内部的风味物质丰富且协调诱人。而白酒中的香味成分主要来自于原料和工艺，部分来自于曲子，少量来自于贮存陈酿。下面是它们分别与酒风味物质的关系：1、原料与酒香的关系2、工艺与酒香的关系3、曲子与酒香的关系4、贮存陈酿与酒香的关系

酒在贮存陈酿过程中会发生一系列的物理、化学反应，茅台老酒，使酒体变得柔和、绵软，使酒的香味成分中的骨架成分、协调成分、复杂成分达到一种动态平衡，使酒变得更净，并赋予酒陈味。基于以上四种因素对酒的影响，所以在基酒的酿造过程中应特别注意原料、曲子的选取，采用精湛的工艺，提供适宜的贮存陈酿时间。

真老酒-老酒-镜湖区徽商老酒馆茅台(查看)由镜湖区皖香老酒馆提供。真老酒-老酒-镜湖区徽商老酒馆茅台(查看)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。