

芜湖酒 徽商老酒馆 喜宴用酒

产品名称	芜湖酒 徽商老酒馆 喜宴用酒
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

酒的起源

外国酒的起源

古巴比伦王国也就是现在的伊拉克，有名的两河流域。这里最早的居民是苏美尔人，也就是萨达姆的祖先们，创造了文字——楔形文字。根据苏美尔人时代遗留下来的文字记载，在8000多年前，他们已经知道用大麦、小麦、黑麦发酵制成饮料，在他们很原始的酿酒作坊里已经出现了酿酒用的炉子、圆桶和贮酒用的大酒桶。在法国巴黎罗浮宫内藏有一块石雕，上面刻有苏美尔人酿制啤酒的场面，距今已有7000年以上的历史了。

据史料记载，在一万年前的新石器时代濒临黑海的外高加索地区，即现在的安纳托利亚(古称小亚细亚)、格鲁吉亚和亚美尼亚，都发现了积存的大量的葡萄种子，说明当时葡萄不仅仅用于吃，更主要的是用来榨汁酿酒。多数史学家认为，葡萄酒的酿造起源于公元前6000年古代的波斯，即现今的伊朗。对于葡萄的最早栽培，大约是在7000年前始于前苏联南高加索、中亚细亚、叙利亚、伊拉克等地区。后来随着古代战役、移传到其它地区。初至埃及，后到希腊。但是，有真正可寻的资料中还是从埃及古墓中发现的大量遗迹。在尼罗河河谷地带，活动用酒，从发掘的墓葬群中，企业用酒，考古学家发现一种底部小圆，肚粗圆，上部颈口大的盛液体的土罐陪葬物品，经考证，这是古埃及人用来装葡萄酒或油的土陶罐；特别是浮雕中，清楚地描绘了古埃及人栽培、采收葡萄、酿制步骤和饮用葡萄酒的情景，这至今已有5000多年的历史。

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，芜湖酒，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，喜宴用酒，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。

我国在浓香型白酒的制作工艺中，必须遵守八字诀----“匀、透、适、稳、细、净、低”。

一，匀，指的是在操作上面，搅拌糟醅时候，上甑物料时候，泼打量水时候，下曲的时候，入窖温度的时候等都需要做到一致的均匀。二，透，指的是制作酒之前的润料程序之时，高粱等原料要充分吸收水分，达到润透的效果，除此之外，高粱在蒸煮的过程中必须要让高粱黑透。三，适，指的是原料用的量、以及水分、酸度和淀粉浓度等入窖条件都必须做到适宜，这样才会在酿酒的过程中产生有利于微生物成长与繁殖的环境，更加有助于糖化与发酵。四，稳，指的是在入窖以及转料等配料过程中都要稳当，切莫忽起忽落。五，准，指的是在制作酒的过程中，原料用量的数据和火候的温度等数据都要准确无误。六，细，指的是在酿酒工艺中，用制酒设备的时候要仔细，不可粗心，否则影响酿酒的效果。七，净，指的是酿酒的原料，配料以及酿酒的设备均都需要清洁并且十分的干净。八，低，指的就是入窖曹醅的时候，要做到低温入窖，另外，在填充物料的时候，量水尽量是低限使用。

芜湖酒-徽商老酒馆-

喜宴用酒由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）是安徽芜湖，其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在徽商老酒馆领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创徽商老酒馆更加美好的未来。