

建邺区酒 酒吧用酒 徽商老酒馆

产品名称	建邺区酒 酒吧用酒 徽商老酒馆
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

白酒怎么进行原料粉碎

白酒原料主要是高粱和大曲，要求籽粒饱满，皮薄壳少。壳过多，造成酒质苦涩，应进行清洗。新收获的高粱要先贮存三个月以上方可投产使用。高粱通过辊式粉碎机破碎成4~8瓣即可，其中能通过1.2mm筛孔的细粉占2~35%，粗粉占65~75%左右。整粒高粱不超过0.3%。同时要根据气候变化调节粉碎细度，冬季稍细，夏季稍粗，以利于发酵升温。

所用的大曲有清茬、红心、后火三种，酒吧用酒，应按比例混合使用，一般清茬、红心各占30%、后火占40%。要注意大曲的液化力、糖化力和发酵力等生化特性，还要注意曲的外观质量，要求清茬曲断面茬口呈青灰色或灰黄色，建邺区酒，无其他颜色掺杂在内，气味清香。红心曲断面中间呈一道红，点心的高粱糝红色。无异圈、杂色，具有曲香味。后火曲断面呈灰黄色，有单耳、双耳，红心呈五花茬口，具有曲香或炒豌豆香。

大曲粉碎较粗，大渣发酵用的曲，可粉碎成大的如豌豆、小的加绿豆，能通过1.2mm筛孔的细粉不超过5%；二渣发酵用的大曲粉，要求大的如绿豆，小的如小米，能通过1.2mm筛孔的细粉不超过70~75%。大曲粉碎细度会影响发酵升温的快慢，粉碎较粗，发酵时升温较慢，有利于进行低温缓慢发酵；颗粒较细，发酵升温较快。大曲粉碎的粗细，也要考虑气候的变化，夏季应粗些，冬季可稍细。

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，婚庆用酒，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，宴席用酒，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。在尼罗河谷地带，从发掘的墓葬群中，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。

所谓老酒的价值主要体现在饮用价值、文化价值和收藏（投资）价值。饮用是老酒较其它收藏品的实用魅力，而中国白酒区别与西方酒品种的区别特点还在于，中国早期白酒大多数都是高度46度以上。科学证明，白酒度数在50至55度之间酒的乙醇分子与水分子的缔合状态是最牢固和长期稳定的，而高度白酒所含的乙醇浓度更能有效杀菌和抑制酒内微生物的生长防止变质，增加酒体稳定性，因此高度白酒不会变质过期，在处理防范挥发跑酒的措施和给予合适的储藏环境，老酒是可以长期储藏。因此说陈年中国白酒的收藏价值，仅保质饮用指标而言，周期会远大于西方葡萄酒(饮用期为25年)因此周期指标越长，从投资角度也表明价值（收益）周期更长，同时饮用也就是在提升老酒的收藏价值。老酒是易耗品，饮用一瓶，收藏界就少一瓶，剩余的同类老酒自然不身价大增，为也便是物稀为贵的原理。近年来，老酒市场以30%的速度增长，一些知名品牌和品质优良的陈年佳酿受到不少收藏投资人士青睐，业内人士认为，我国老酒收藏市场交易未来3-5年将达到1000亿元。老酒收藏投资渐成趋势，市场发展前景良好，越来越多的人士引发对老酒收藏投资的热情。

建邺区酒-酒吧用酒-徽商老酒馆(优质商家)由镜湖区皖香老酒馆提供。“企业用酒，活动用酒，宴会用酒”就选镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn），公司位于：镜湖区银湖甬路54号徽商老酒馆，多年来，徽商老酒馆坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。徽商老酒馆期待成为您的长期合作伙伴！