福鼎黄酒福鼎特产福鼎白曲黄酒

产品名称	福鼎黄酒福鼎特产福鼎白曲黄酒
公司名称	福鼎市闽君山酒业有限公司
价格	59.00/瓶
规格参数	品牌:闽君山 产地:福建宁德福鼎
公司地址	福建省福鼎市滨江时代城28栋201室
联系电话	18065930200

产品详情

福鼎黄酒是采用具有“ 福鼎市粮仓 ”之乡的店下镇，种植的稻米与当地的水，及福鼎特有的白酒曲，在立冬之时所酿制的纯粮黄酒。手工酿造，醇香馥郁。入口有很强的米汤感。配福鼎的海鲜是很棒的味觉体验，也可以温着喝，夏天也可以加入一些冰块，口感更加清爽。不过不能觉得入口清爽酒贪杯，这个喝多了比高度酒猛多了。很多人敢喝五六十度的白酒，却不太敢对他太放肆。

“ 米 ”酒之肉，“ 曲 ”酒之骨，“ 水 ”酒之血。

福鼎黄酒制作时选择的都是店下当地特产的糯米，当年的或者是陈一二年的糯米均可。

福鼎酿酒利用的酒曲属于当地特有的药曲，属于小曲类。

传统药曲的制作流程：

中草药粉 米粉 水

陈酒药→拌料→打实

切块→陈曲接种

滚角→入匾保温保湿培养，换匾，并匾→晒干。

福鼎药曲由36味中药配成--当归，升麻，山奈，川椒，甘松，肉桂，杜仲，黄芪，枝子，薄荷，良姜，陈皮，小回，京介，甘竹，甘草，益智，巴戟天等等。

材料：36味中草药磨成粉，当年早籼谷磨成粉，白观音土，泉水，陈母曲。药粉，谷粉，观音土，水在大木桶里混合搅拌均匀

揉压紧实成形，切成小块（或用木模）

拌入陈曲粉滚动，让陈曲粉均匀粘在曲块上，过筛筛去粉末，粉末并入下次使用

摆上竹匾，放入密闭的曲房中，多层保温保湿培养3天，待曲块

表面长满白色菌丝，逐步开窗透气，在培养2天，待菌丝逐渐长透曲块后，便可出曲。

日晒，一次晒干，保存，药曲因曲力强劲，新做的药曲性子太急，得静养半月后方可酿酒，陈1年效果更佳。

制作工艺：

浸米——蒸饭——晾饭——落缸发酵——开耙——坛发酵——煎酒——包装。