

# 自酿白酒出售 呼和浩特自酿白酒 第酒元素

产品名称	自酿白酒出售 呼和浩特自酿白酒 第酒元素
公司名称	第酒元素（天津）酒业销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001
联系电话	18647382292

## 产品详情

### 二锅头由来

每烧一锅酒，开始流出的酒叫"锅头"，这酒的浓度比较高，可达到75度以上，数量少，占总数的百分之十左右，而后浓度不断地下降，至25度左右断酒。后面流出的谓"酒稍子"。"酒稍子"不能喝，自酿白酒出售，只有10几度。流至1、2度，蒸馏结束，所得"酒稍子"，自酿白酒方法，回底锅随下次蒸馏回收，5度以下提炼食用酒精。循环往复，以至无穷。

烧酒的原料一般可以经过五到六次的发酵和上锅。除了原材料有小麦、高粱、玉米等等，还有辅料，如玉米秸、玉米核、麦麸子和米糠什么的。按一定的比例经过粉碎后加水，蒸熟，再加入酵母，搅拌均匀后入窖发酵，一般要5天后酒醅出窖，这是锅。出酒后，自酿白酒价格，要把蒸锅中的料取出，经过扬场，把这些料冷却、松散开，而后还要加入少量的新原料和酵母，搅拌均匀后再入窖发酵，这才完成一个班次的工作。5天后再取出用来烧酒，为第二锅，这时开始流出的酒才是真正的"二锅头"，其实就是"快曲"酒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

白酒生产工艺

酒鬼酒生产工艺是在传承湘西民间酿酒工艺秘方基础之上，又大胆吸纳现代大、小曲工艺各自优点，将三种工艺有机揉和而成的独特工艺，用曲、用水、用泥、用料独特考究，酿制工艺、勾兑工艺和贮藏工艺独具匠心。

酒鬼酒采以颗粒多粮原料配方，粮醅二次清蒸清烧，以小曲培菌糖化、高温曲堆积筛选菌群、中偏高温曲入窖，以续渣老窖发酵提质增香，经地窖、溶洞存贮数年，再经大师精心勾调成品，使酒鬼酒酒色清亮透明、窖香芬芳馥郁、酱香幽雅协调、口味醇甜柔和、酒体爽净悠长、浓香带酱、酱不露头，兼具"浓型之芳香、酱型之细腻、清型之纯净、米型之优雅"。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 泸州老窖白酒四大特色

泸州曲酒的主要原料是当地的优质糯高粱，用小麦制曲，大曲有特殊的质量标准，酿造用水为龙泉井水和沱江水，酿造工艺是传统的混蒸连续发酵法。蒸馏得酒后，再用“麻坛”贮存一、二年，最后通过细致的评尝和勾兑，达到固定的标准，方能出厂，保证了老窖特曲的品质和独特风格。

此酒无色透明，呼和浩特自酿白酒，窖香浓郁，清冽甘爽，饮后尤香，回味悠长。具有浓香、醇和、味甜、回味长的四大特色，酒度有38度、52度、60度三种。

华罗庚题诗：“何以解忧，唯有杜康；而今无忧，特曲是尝；产自泸州，甘冽芬芳。”

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

自酿白酒出售-呼和浩特自酿白酒-第酒元素由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。““贡此时”白酒500ml，“干杯青春”白酒125ml，”就选第酒元素（天津）酒业销售有限公司（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)），公司位于：内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001，多年来，第酒元素坚持为客户提供好的服务，联系人：郭经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。第酒元素期待成为您的长期合作伙伴！