

52度浓香型白酒 第酒元素 呼市浓香型白酒

产品名称	52度浓香型白酒 第酒元素 呼市浓香型白酒
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

汾酒酿白酒历史

山西杏花村的酿酒史最少可以追溯到1500年以前。《北齐书》卷十一就有：帝在晋阳，手敕之曰：“吾饮汾清二杯，劝汝于邺酌两杯”，的记载；北周诗人庾信曾写过：“三春竹叶酒，一曲鸱鸡弦”的诗句，记载最早的竹叶青酒；唐诗人杜牧诗云：“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。借问酒家何处有？牧童遥指杏花村”；宋朱翼中《北山酒经》云：“唐时汾州有乾酿酒”；宋窦革《酒谱》、宋张能臣《酒名记》、元宋伯仁《酒小史》等均有关于汾酒的记述。唐时，38度浓香型白酒，杏花村有72家酒作坊，52度浓香型白酒，清代中叶增至二百二十余家。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

董酒

情况简介：董酒产于贵州遵义董公寺镇，是董香型白酒的代表，以独特的工艺、典型的风格、优良的品质驰名中外，在中国名酒中独树一帜。董酒在第二、三、四、五次全国评酒会上四次蝉联国家名酒称号及金质奖。董酒的工艺和配方曾三次被部门列为“”，国密董酒由此得名。董酒是串香工艺的鼻祖，其独特工艺简称为“两小、两大、双醅串蒸”——采用小曲小窖制取酒醅、大曲大窖制取香醅，双醅串蒸而成。由于采用了特殊的工艺和配方，董酒既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的柔绵醇和与回甜，被行家们评价为“酒液清澈透明，香气幽雅舒适，入口醇和浓郁，饮后甘爽味长”。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

浓香型大曲白酒

白酒生产技术随不同的种类而大不相同，在此不可尽述，在此仅简单介绍我国特色的浓香型大曲酒的生产技术。浓香型大曲酒，也称为泸香型大曲酒，是大曲酒中产量酒种。我国名酒中大多数是浓香型。如四川及江苏省出产众多的中国名酒都属于这类。

浓香型大曲酒，以高粱为主要原料，采用中温培养的大曲，大曲用大麦、小麦、并配以一定比例的豌豆培养而成。发酵采用泥窖作发酵容器。酿造工艺极为复杂，其特点是：混蒸、续料。所谓混蒸，是说原料（高粱等）和发酵成熟的酒醅同时装入酒甑。在这种混合醅料中，还要配入一定比例的经过清蒸，去除杂味的谷糠，目的是使酒醅疏松。

装入酒甑后，加热，在原料蒸熟的同时，也进行蒸馏，将酒醅中的酒精及其它香气成分蒸馏出来。所谓续料，举例说，总的原料需要100公斤的话，这100公斤原料不是一次性加入，而是分数次陆续加入，浓香型白酒，上面曾说过采用混蒸工艺，是将一部分原料和一部分酒醅混在一起同时进行蒸煮和蒸馏，也是这个道理。续料发酵时，每次加入一定比例的新原料，蒸馏蒸煮后，丢弃一部分经多次发酵、蒸馏的酒醅（这部分将被丢弃的酒醅，在发酵时及蒸馏时，呼市浓香型白酒，都要放在的位置，便于区别）。

经过蒸馏蒸煮后的混合醅料，冷却后，加入酒曲，重新送回到泥窖中继续进行发酵。蒸馏出来的酒，则要分别入库。因为在整个蒸馏过程中，蒸馏出来的酒与中间过程或最后蒸馏出来的酒，口味是不相同的。蒸馏出来的称为“头酒”，最后蒸馏出来的酒称为“尾酒”。这两部分酒的口味都不佳，但都有各自的用途。中间过程蒸馏出来的酒，可以作为原酒分别入库。原酒经检验，确定其等级，还要经过较长时间的贮存，酒的口味才较为柔和。贮酒是在放在陶坛中，在较低的温度下贮酒。贮酒时间分为半年或3年不等。最后勾兑成型。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

52度浓香型白酒-第酒元素(在线咨询)-呼市浓香型白酒由第酒元素（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），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！