

质量好白酒厂家直销 第酒元素 呼和浩特白酒厂家直销

产品名称	质量好白酒厂家直销 第酒元素 呼和浩特白酒厂家直销
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

不一样的其他香型白酒

丰富多彩的其它香型白酒中，其工艺与4种香型不同，形成工艺绚丽多姿，各具特点，风格自成一家的门类。现仅列数种酒进行说明。国家名酒董酒则采用大小曲工艺，制曲加中草药，窖池既非肥泥、石窖，也不用地缸、瓦缸发酵，而是用白垆土与石灰和猕猴桃藤的汁来筑窖，采用串香工艺制得董酒。贵州的平坝窖酒、匀酒虽也是大小曲工艺，有的加中药，白酒厂家直销，有的不加，有的串香，有的无，窖池与董酒又不同，是肥泥窖，酒的风格与董酒亦不相同。

西凤酒也是其它香型，但其制曲原料与汾酒相同，用大麦和豌豆，制曲温度较高，达到60℃，用曲量13~16%，质量好白酒厂家直销，发酵不用地缸，用生泥窖，不强调老窖，发酵期比汾酒少10天，才10-11天。致使酿制出的西凤酒具有酸甜苦辣香的特点。"泸头酱尾"的兼香型，顾名思义，其工艺特点既有浓香型又有酱香型，如白云边酒。所以，有的厂家干脆按比例分别生产酱香型酒和浓香型酒，通过将这两种酒相互勾兑，制得兼香型酒。也就是说，勾兑的比例要恰当，否则非浓非酱，又非浓头酱尾，也就谈不上浓酱兼有的风格特色。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，呼和浩特白酒厂家直销，获取更多优惠哟~~~

微生物学研究：现代酿酒的基础之一是微生物学和生物化学，从民国开始，对酿酒微生物进行研究，从大曲和小曲中筛选微生物，三十年代至七十年代，主要目的是研究酒曲微生物的淀粉分解能力，以期提高出酒率，如五六十年代对大曲生产工艺技术的总结提高所做的工作；从八十年始，注重酒曲及酒窖泥中微生物的代谢产物对酒的风味的影响，以期提高酒的质量。如利用优良酒曲和酵母菌，在酒醅中泼洒己酸菌培养液等。

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，老白酒厂家直销，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我们，获取更多优惠哟~~~

质量好白酒厂家直销-第酒元素-呼和浩特白酒厂家直销由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。第酒元素（天津）酒业销售有限公司（www.tz1288.com）在果露酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，第酒元素一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郭经理。