

诚信经商-杨梅酒招商技巧-沧州代理

产品名称	诚信经商-杨梅酒招商技巧-沧州代理
公司名称	安徽省亳州市古井镇闯王酒业有限责任公司
价格	298.00/箱
规格参数	规格:1*6 电话:17356731333 地址:亳州市古井镇闯王酒业
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇2(注册地址)
联系电话	17356731333

产品详情

诚信经商-杨梅酒招商技巧-沧州代理

甄选优质天然高粱红缨子高粱颗粒坚实、饱满、均匀、粒子小、皮薄，支链淀粉大于90%能经受九次蒸煮、七次取酒。天然山泉水采用古井镇特有无极之水，水质好，用这种入口微甜、无溶解杂质的水经过蒸馏酿造出的酒特别甘美。传统工艺酿制一年生产周期，两次投料，九轮蒸煮，八次发酵流程，七次取酒，坚守古法酿造工艺，不忘初心，延续千年醇香。

古井镇是名酒产地之一，以盛产美酒而誉满神州，酒文化历史源远流长，古老的窖池发酵，传统“老五甑”酿造工艺流传延续至今，粮田酒、家酒系列、生态原浆系列、原浆系列、以色清透明、窖香幽雅、醇厚净爽、谐调丰满、余味悠长、浓香纯正，而深受消费者的喜爱，公司秉承“只为奉献纯正原浆好酒”为原则，坚持做一个传统文化的白酒企业。

诚信经商-杨梅酒招商技巧-沧州代理

值得注意的是，记者发现这处酒类专卖区内的白酒，酒精度数是42度，的是58度。在所有白酒中，记者并没找到任何标注保质期的信息。“红酒和黄酒咋都有保质期呢？为啥白酒没有保质期呢？”记者对一名销售人员说。“白酒基本都没有保质期，但这两种一直都有，也不清楚。”销售人员说。另外，记者又查看了10余种品牌的啤酒，发现这些啤酒都有保质期，时间均是1年。

酒和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醅质量，还可以加入生香醅培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醅，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺流程1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次

固态发酵工艺流程酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺流程是次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒(或加干酵和青钠 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺流程是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成醇液均需原粮作原料。

3.根据权利要求书1所述可以是将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠，但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或其中两个工艺作为一个工艺联合使用或其中一个工艺单独使用；黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。