

佳木斯-白酒加盟-把握细节

产品名称	佳木斯-白酒加盟-把握细节
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

佳木斯-白酒加盟-把握细节

制酒源远流长，早在2000年前就有了酿酒技术，品种繁多，名酒荟萃，享誉中外。不仅如此，对饮酒感受的描述也是极为丰富、玄妙的，如“醇”、“绵”、“爽”、“净”、“滑”等等；这些词语背后的真实感触是什么样的，在真正喝上白酒、开始品味之后，就会有一种心领神会的感觉。在1979年的第三届评酒会上，这次评酒会对白酒风格的描述进行了概括，统一了尺度，描述语如下：

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。

佳木斯-白酒加盟-把握细节

浓香型和酱香型白酒是用传统的固态发酵工艺酿制的粮食酒，产品型格多样，酒味独特，为所特有。浓香型白酒是用泥池发酵，麦曲作糖化剂，采用大渣、二渣、小渣、回糟、扔糟的老五甑工艺，原料入池后，回糟发酵四次，蒸出酒来，扔糟。回糟酒质量，但是产量少，取优率约20%-25%，发酵周期为一个月至两个月一次。酱香白酒是用砖池或石头池发酵，高温堆积入池，高温流酒，发酵周期为一个月一次，一次投料，发酵6-7次，其中以三、四轮酒质量，取优率一般在40%左右。由此可见，白酒耗粮多、发酵时间长，产成本高，价格昂贵。而且随着社会的发展，人们对于酒的关注不仅仅在于香味与口感，而·是更加注重在享受酒的香醇之外还能享有酒带来的，这就使得酒逐渐在市场流行，但是因为酒的品质较高，且富含昂贵的材，所以这类酒一般价格昂贵，难以被一般家庭使用。

(步骤b)：配料，在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料，再放入原料，再放辅料，辅料与原料依次

存放，并使后一层为食用糖；或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器；(步骤c)：发酵；发酵时排出发酵产生的气体；(步骤d)：后发酵，使发酵后的发酵料存放一段时间；(步骤e)：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。

传承古法酿造们品牌坚守古法酿造工艺，不忘初心，延续千年的醇香，沿用传统工艺，同时采用人工培养老窖，高温堆积发酵、中途回沙，慢火蒸馏、分等贮存、精心勾兑等新工艺和新技术形成了“甜、绵、软、净、香”的独特风格。经过10的磨砺，从原酒的精益求精到优质天然泉水的选择，制造工艺的秉承传统，包装物料的环保用材，每一个细节，每一处用心都秉承工匠精神，匠心坚守，传承经典，还原经典的味道。