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,成产成本高,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、棉、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。