

南通-纯粮白酒白酒运营中心-铸造辉煌

产品名称	南通-纯粮白酒白酒运营中心-铸造辉煌
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

南通-纯粮白酒白酒运营中心-铸造辉煌

陶瓮是酿酒业广泛采用的一种传统贮存容器，是长期生产实践的理想选择。至今，一些名优酒厂仍然使用陶瓮贮存原酒和成品酒，并且对陶瓮的质量精挑细选，较为注意。2、料容器传统贮酒容器是用荆条或竹篾编制而成酒海、酒坛、酒篓等，用多层桑皮纸裱糊，涂料制成。还有用木板制成的酒箱或水泥池内裱糊多层桑皮纸并涂以料，作为贮酒容器的。以上两者统称料容器，它是传统的贮酒容器，有悠久的历史。

一般的白酒中，它的挂杯现象是非常明显的，有人可能会问了，什么叫挂杯现象，就是说把白酒倒在杯子中，再把杯子中的酒摇匀的话，它的下落速度是稍微慢一点的。这种现象在劣质的白酒当中是不会出现的，在酒品较差的，白酒当中，也是现象非常不明显的，如果质量也差，那们这种现象就会越少，它的浓稠度就会越低，所以挂杯现象就会越来越不明显，差的白酒也许就会跟水一样，它非常容易的就下滑了下来。

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。

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。

2)向待发酵原料中经500 活化后粒径为400目的3A分子筛，添加量为10g/100g，然后在35 下采用功率300w，频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天，且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气，然后将发酵温度调至到50 ，并去除环形单频声波发射仪，加上高压脉冲电场，高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为20Kv.cm-2，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天，待发酵结束后，将发酵后的酒醅进行蒸馏，将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及，得白酒。