

# 吐鲁番-纯粮白酒抵账-至诚服务

产品名称	吐鲁番-纯粮白酒抵账-至诚服务
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

### 吐鲁番-纯粮白酒抵账-至诚服务

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。

优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80~100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5:1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60~80。

杂醇油又称醇是含三个及以上碳原子数的脂肪醇混合物，白酒中杂醇油主要成分包括异戊醇、正戊醇、正、异丁醇等，醇是白酒中的重要芳香成分和呈味物质，其含量对酒的风味有很重要的影响，但是醇对人有作用，在体内的氧化速度慢，停留时间长，能使系统充血，使人感觉易醉，对此，也颁发了统一标准：以粮谷类为原料，产品中醇含量(以异戊醇、异丁醇计)要求不超过0.2g/100mL(按60度计)。总的来说，醇的含量必须控制在合理的范围内，不能过量，因此对于制酒工业，降低白酒中的杂醇油的研究越来越受到关注。

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。