

# 安庆茶缸酒加盟-营销渠道

产品名称	安庆茶缸酒加盟-营销渠道
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	联系人:田浩 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

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。

在几千年漫长的历史过程中，传统酒呈段落性发展。公元前4000 - 2000年，即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年，为头一个段落。这个段落，经历了漫长的2000年，是传统酒的启蒙期。用发酵的谷物来泡制水酒是当时酿酒的主要形式。这个时期是原始社会的晚期，先民们无不把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。

3.

2.权利要求1的方法，其特征在于步骤a)原辅料的配比比例为高粱810份，小麦12份，稻壳22.5份。3.权利要求1的方法，其特征在于步骤c)中按蒸料量的1820%加入高温大曲曲粉，分别按蒸料量的1820%、610%、46%加入不经干燥的河内白曲、细菌曲和生香酵等新鲜麸曲。全文摘要本发明涉及一种白酒的生产方法，特别是指利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒的方法，主要步骤如下1)按高粱8~10份，小麦1~2份，稻壳2~2.5份进行配料；2)热水润料拌匀闷料，并将稻壳清蒸；3)拌入酒醅蒸煮糊化后摊凉降温，按蒸料量的18~20%加入高温大曲曲粉，分别按蒸料量的18~20%、6~10%、4~6%加入新鲜麸曲拌匀，继续降温后堆积；4)堆积30~32h，摊晾使料温降至30~35℃，入池发酵45d；4)发酵结束后分层装甑蒸馏，高温缓慢流酒，分级摘酒，原酒分级入库，贮存至少三年后，用于勾调成品酒。本发明利用新鲜麸曲中的微生物繁殖代谢活性较强的特点，将新鲜麸曲直接应用于生产，所产芝麻香型白酒具有质量稳定、风格突出、复合香气协调等特点，提高了经济效益，同时降低了生产成本。