

原酒是怎么样酿造出来的

产品名称	原酒是怎么样酿造出来的
公司名称	泸州泸巷酒业有限公司
价格	1.00/升
规格参数	
公司地址	泸县玉蟾街道草街138号
联系电话	15883012399

产品详情

老窖一直都是备受人们的喜爱，很多的酒友朋友们也是慕名前来。这么好喝的老窖原酒到底是怎么酿造出来的呢？很多人可能就不太熟悉了，毕竟这也是酒背后的东西，今天跟随着小编一起来认识一下老窖原酒是怎么酿造出来的吧。

老窖原酒的酿造工艺起源地是古江阳，它是在秦汉以来的川南酒业发展的历史背景中，慢慢形成的，在唐宋时期十分的兴盛，老窖原酒时代相传，所以形成了独特的中国酒文化。老窖原酒是典型的浓香型白酒，有关它的酿造技术的生产，发展和传承基本都是在四川。根据老窖原酒的质量可以大致分为特曲，二曲，三曲以及头曲。老窖原酒具有浓香，味道甘甜，回味悠长，醇和等等的特点。

老窖原酒进行酿造的过程中，用到的酿酒原料通常都是母糟，大曲，高粱粉和稻壳等等。它在酿造中包括了整粮蒸酒，拌糟，处理原料，打量水，撒曲，入窖发酵，勾兑，储存等多个步骤，比较复杂，下面来简单介绍一下老窖原酒的酿造步骤。

酿造老窖原酒的原料高粱是一定要将其粉碎成粉末的，它的粉末度也是有严格的要求的，需要高粱粉通过二十木孔筛的占比百分之七十到百分之七十五。至于麦曲的话，粉碎度大概需要通过木孔筛的占比60-70%，后稻壳也是需要清蒸的，原因是只能使用熟糠。

在酿造老窖原酒的时候，根据不同的气温，再调整投放的料量，水量，填充量和用曲量，并且还要严格的控制好入窖的淀粉的浓度。所以说，酿造一瓶好的老窖原酒是非常困难的事。

在酿造老窖原酒的时候，采用的是混蒸续糟的工艺手法，在配料的目槽中可以给成品酒增加独特的风味，再提供发酵成香的前体物质，这样可以调节酸碱度，有利于淀粉糊化，以为淀粉的含量可以帮助发酵提供合理的酸碱度，有利于酒质。

摊凉的传统做法是将酒醅用木锨拉到晾堂里面甩平，甩散开，厚度保持在3-4厘米左右，趟成拢，再使用木齿耙反复的拉3-5次，这样以后才可以入窖。

在槽子达到入窖的温度以后，用车子或者别的工具将槽子拉入窖里。入窖前，先要在窖底均匀的散上曲粉1-1.5千克。不同的粮糟蒸馏出来的酒，它们之间的区别也是有所不同的，彼此之间也存在着质量差异

，所以需要进行酒水的勾兑，这样才能保证酿造出来的酒质是一样的。

如果刚蒸馏出来的酒，你立刻就拿来饮用的话，味道就会特别的冲，而且还有一种辛辣味，这时候你一定是觉得酒不好喝的，这时候的酒会不醇和，口感也差，所以要把老窖原酒在时间的洗礼下沉淀，这样香气和口味都会很好。

以上就是小编简单的介绍了一下老窖原酒的酿造过程，如果真正想要酿造出好的老窖原酒，其中的要求是非常严格的，过程也是相当的复杂的。

全国统一招商：400-0077-369手机：18783005199