

5斤装大瓶泸州老窖珍藏级蓝花瓷头曲 收藏用酒 浓香鼻祖 泸州老窖

产品名称	5斤装大瓶泸州老窖珍藏级蓝花瓷头曲 收藏用酒 浓香鼻祖 泸州老窖
公司名称	郑州领航酒业有限公司市场部
价格	448.00/瓶
规格参数	品牌:泸州老窖 卫生许可证:QS510015010375 产品标准号:GB/T10781.1
公司地址	中国 河南 郑州市 桐柏南路238号
联系电话	86 0371 68632927/61963138 18703830119

产品详情

品牌	泸州老窖	卫生许可证	QS510015010375
产品标准号	GB/T10781.1	净重	2500 (ml)
酒精含量	52 (%)	原料与配料	高粱 小麦 大米
生产厂家	泸州老窖股份有限公司	原产地	四川

泸州老窖特曲、头曲、大曲、二曲；六年陈、八年陈、蓝花瓷、精品头曲；

泸州老窖大曲制造技艺

(一) 工艺流程 小麦 润麦 小麦粉碎 加水拌料 踩制曲药坯 安曲药坯 低温培菌 翻曲药坯 高温转化 检验入库 成品粉碎 运送到酿酒场地

(二) 技艺展示 大曲是泸州老窖酒酿造的发酵生香剂。大曲以泸州特产软质小麦为原料；采用“高温热水润麦”技艺使麦粒达到“外软内硬”；以“石磨磨碎”技艺将小麦磨碎为“烂心不烂皮”的梅花瓣状麦粉；麦粉添加龙泉井水，在“铁锅中两人对糙拌和”技艺拌至“手捏成团而不粘”；以“赤脚踩制提浆”技艺踩制成“松紧适度、无缺边掉角”的砖状曲坯；曲坯晾至“表面收汗而不浸皮”；以“适时开启门窗通风排潮”技艺，达到曲坯发酵温度呈现“前缓、中挺、后缓落”的变化规律；以“眼观、鼻闻”曲坯技艺掌握翻曲时机，确立7 - 10层翻曲堆积层数，以“自然积温、自然风干”等技艺实现曲药生香发酵；采用“手垫、眼观、鼻闻”大曲断面等技艺，判定大曲品质。680余年制曲微生物的驯化富集和大曲香味物质的积淀，为“国窖1573”卓越品质奠定了不可复制的物质基础，大曲粉通过“摊晾撒曲”环节进入原酒酿造循环。

原酒酿造技艺

(一) 工艺流程 高粱 高粱粉碎 挖糟 糟醅拌粮 糟醅拌糠 糟醅上甑 蒸酒蒸粮 摘酒 糟醅出甑 糟醅摊晾 糟醅拌曲药 糟醅入窖 封窖发酵 开窖鉴定 糟醅滴黄水 起运母糟 堆砌母糟 挖

(二) 技艺展示 原酒酿造技艺包括窖池修筑维护、蒸馏接酒蒸粮、摊晾撒曲发酵等三大技艺。

1. 泸州老窖窖池修筑维护技艺 泥窖是泸州老窖酒的发酵容器，其内壁的窖泥，是酿酒（己酸菌、丁酸菌、甲烷杆菌等）繁衍栖息的场所。1573国宝窖池群是中国白酒业唯一的“活文物”，1996年国务院颁布为国家级重点文物保护单位，成为泸州老窖酒传统酿造技艺的物质载体，自明代万历元年采用城外五渡溪纯粘性黄泥和烧酒建窖池（筑成长方体，深六尺，宽六尺，长丈许）投粮酿酒至今，从未间断过酿酒生产，窖泥微生物从糟醅中不断得到营养供给而始终驯化和富集，所酿造的酒质日臻完美，明年产酒更比今年香。周而复始，生生不息的酿造技艺，是泸州老窖酒传统酿造技艺的奥秘，誉为“千年老窖、万年母糟”，每一滴“国窖1573”酒都蕴含自1573年以来积淀香味物质的芬芳。

2. 蒸馏接酒蒸粮技艺 原酒酿造以泸州本地“泸高粱”为原料；采用“石磨磨碎”技艺将高粱磨碎成4-8瓣；采用“挖糟误差不超过三端撮”的计量技艺进行配料，以“耙梳、木掀轻挖低放”等拌料技艺拌和母糟、高粱粉和糠壳；用端撮“轻撒匀铺、回马上甑、探汽上甑”等技艺进行糟醅上甑；“看花摘酒、除头截尾”等技艺蒸馏接酒，是泸州老窖酒传统酿造技艺口授心传的核心技艺，酒化呈现豌豆花、绿豆花、粹米花、水泡花等变化规律。以“缓火蒸酒、大火蒸粮”等技艺完成蒸酒蒸粮操作。

3. 摊晾撒曲发酵技艺 采用“叉子撬出糟醅、叭咕车运送糟醅”等技艺出甑；在地晾堂上采用“打梗摊晾、脚踢手摸”等保证入窖条件的绝佳摊晾撒曲技艺，是大曲制造与原酒酿造的结合点；采用“叭咕车转运糟醅入窖、沿边踩窖、拍平抹光”等技艺入窖；采用“纯粘性黄泥密封糟醅”技艺封窖；以“低温入窖，热平地温冷十三”等技艺实现窖内发酵温度呈现“前缓、中挺、后缓落”的变化规律；并采用“跌头、吹口”等技艺来判断窖内发酵质量的好坏；采用“剥去封窖泥、叉子撬糟醅、叭咕车转运糟醅、踩紧拍光”等技艺形成糟醅堆糟坝；以“一看、二闻、三尝糟醅、黄水”等技艺进行开窖鉴定，并以“温（度）、粮（食）、水（分）、（大）曲（药）、酸（度）、糠（壳）、糟（醅）”等七大因子的调节技艺确立下轮配料。

泸州老窖原酒洞藏扯兑技艺

新酒处于一种“极阳状态”，中国白酒仅有象鼻山、赤水河和泸州存在常年恒温恒湿的天然山洞储酒，图片展示了泸州老窖在山洞中采用陶坛陈酿“国窖1573”新酒，酒体日趋“平和、缓冲、细腻、柔顺和协调”，醇香与陈香渐交融达“极阴状态”：陈香优雅、窖香浓郁、醇厚、绵柔、细腻，感官稠密而挂杯壁，手触嫩滑柔软如丝绸；泸州老窖400多年来从不间断地酿酒事实，赋予了泸州老窖“调味酒品类繁多，品质优异”等显著特点，成为泸州老窖酒传统酿造技艺中不可复制的唯一资源；通过“眼观、鼻闻、口尝”酒体色泽、香气、味道和风格等技艺，按照“酸、甜、苦、辣、色、咸、鲜”等酒体味道来实现“坛酒与坛酒的相互扯兑”技艺，最终形成了泸州老窖酒“无色透明、窖香幽雅、绵甜爽净、柔和协调、尾净香长、风格典型”的酒体特征。