

恩施土家族苗族自治州白酒 好风物科技 白酒文化

产品名称	恩施土家族苗族自治州白酒 好风物科技 白酒文化
公司名称	襄阳好风物网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄州区国邦电子商务园3楼3033室
联系电话	15586859867

产品详情

浓酱兼香型白酒、白酒批发厂家、白酒厂家、白酒价格、襄婆婆黄酒、九街十八巷白酒、白酒、黄酒、黄酒的功效与作用、黄酒是什么酒、黄酒的做法、黄酒的口感、浓酱兼香型白酒怎么样、浓酱兼香型白酒好喝吗、黄酒加盟、黄酒代理

兼香型酒到底有什么独特的魅力呢？

贵的不一定是好的，喜欢喝的才是适合的白酒

以前白酒的香型分类——清、浓、酱、米四大基本香型。事实上，中国白酒的风味远远比这复杂得多。白酒

有些酒即带有酱香风味，又有川酒的浓香风味，比如襄阳九街十八巷白酒.....这种酒被称为兼香型酒。这款酒品质非常优良。提出“浓酱兼香型”的概念白酒是在1974年的湖南长沙全国酿酒工作会议上。

襄阳好风物网络科技有限公司主营白酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询/购买黄酒和白酒，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！白酒

浓酱兼香型白酒、白酒批发厂家、白酒厂家、白酒价格、襄婆婆黄酒、九街十八巷白酒、白酒、黄酒、黄酒的功效与作用、黄酒是什么酒、黄酒的做法、黄酒的口感、浓酱兼香型白酒怎么样、浓酱兼香型白酒好喝吗、黄酒加盟、黄酒代理、浓酱兼香型有何特点 浓酱兼香型白酒是以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有浓香兼酱香独特风格的白酒。2009年12月1日开始实施的GB/T 23547—2009《浓酱兼 香型白酒》对浓酱兼香型白酒进行了定义，并按酒精

度高低将其分为高度酒（41%vol~68%vol）和低度酒（18%vol~40%vol）。白酒 襄阳好风物网络科技有限公司主营白酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询/购买黄酒和白酒，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

九街十八巷白酒的生产工艺颇为复杂，投料后需经过八次发酵，每次发酵一个月左右，一个大周期约10个月。

1. 下沙

于每年的9月重阳开始下沙。将原料高粱按比例粉碎好后，堆积于晾堂甑桶边，将堆积润粮后的高粱拌合，拌合均匀后上甑，蒸粮2h~3h，使粮食有7成熟，在出甑之前，泼上热水（称量水）后出甑。将蒸好的原料铺于晾堂摊凉至适宜温度，撒适量酒尾，加入高温大曲粉，进行发酵。白酒

2.

糙沙

取出窖内发酵好的生沙酒醅，与粉碎、润好后的高粱（高粱润粮操作与生沙相同）按照1:1拌和均匀后装甑，混蒸，蒸粮蒸酒，所得的酒即为生沙酒（生次酒因其酒体杂、涩味重、带有霉味等原因而回窖发酵）。将蒸好的原粮摊凉后加入适量酒尾（生沙酒加水配成）、高温大曲粉拌匀，入窖池发酵后开窖蒸酒。

3.

七次取酒

将糙沙轮次入窖发酵后的糟醅取出，堆于甑桶旁，糟醅不再添加新料，分层蒸酒，高温流酒，掐头去尾。

蒸酒结束后，将糟醅出甑摊凉加尾酒和大曲粉，拌匀后起堆堆积发酵，高温堆积后入窖发酵，一个月后开窖，按窖内上、中、下3层将糟醅分别起出，分层蒸酒，高温流酒，掐头去尾，量质摘酒，分等存放。白酒

4.

贮存与勾兑

蒸馏所得的各轮次酒酒质不尽相同，在这7次取酒中，从原酒的质量看，前2轮次的酒质较差，酱香弱，酒体单薄，呈现霉味、生涩味较重。第3、4、5次酒，酒质较好，第6次酒带有较好焦香，第7次酒由于出酒率低。

在各轮次的蒸酒过程中，窖内不同层次的酒体风格也不尽相同，一般来说，上层酒酱香较好，中层酒比较醇甜，而下层酒窖底香较好，故在蒸酒时应分层蒸酒。白酒

根据不同轮次，不同类型的原酒要分开贮存于容器中，分别贮存。经过三年陈化使酒味醇和，绵柔。经贮存三年后的原酒，经精心勾兑而成“酱香浓郁，醇厚净爽，幽雅细腻，回味悠长”的酱香型白酒。

襄阳好风物网络科技有限公司主营白酒，如需咨询/购买黄酒和白酒，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！