

# 贡此时酒文化 贡此时 第酒元素

产品名称	贡此时酒文化 贡此时 第酒元素
公司名称	第酒元素（天津）酒业销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001
联系电话	18647382292

## 产品详情

### 兼香型白酒

兼香型白酒又称复香型、混合型，是指具有两种以上主体香的白酒，具有一酒多香的风格，一般均有自己独特的生产工艺。

兼香型白酒特点:兼香型白酒是指受自然环境、生产原料、酿造工艺等因素的影响下，生产的至少兼有酱香、浓香、清香等两种以上香型的白酒，它将酱香、浓香、窖香、粮香、曲香等有机地结合在一起，浑然一体，以幽雅的酱香和浓郁的窖香为主体香韵，舒适的粮香和曲香加以修饰和衬托，改善了酱香型白酒粗糙的后味，克服了浓香型白酒香浓口味重的通病，更加适应现代人科学饮食的需要，贡此时，满足了广大消费者饮酒舒适度的需要。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，贡此时酒文化，获取更多优惠哟~~~

### 白酒分类

白酒（外文名：Liquor and Spirits ， Baijiu ），是中国酒类（除了果酒、米酒外）的统称，又称烧酒、老白干、烧刀子等。

中国白酒具有以酯类为主体的复合香味，以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质（糖质）原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。而严格意义上讲，由食用酒精和食用香料勾兑而成的配制酒则不能算做是白酒。白酒主集中在长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、四川

泸州三角地带有全球、质量最优的蒸馏酒产区，分别为中国三大名酒的茅五泸，其白酒产业集群扛起中国白酒产业的半壁河山。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，贡此时产于哪里，获取更多优惠哟~~~

## 白酒生产工艺

酒鬼酒生产工艺是在传承湘西民间酿酒工艺秘方基础之上，又大胆吸纳现代大、小曲工艺各自优点，将三种工艺有机揉和而成的独特工艺，用曲、用水、用泥、用料独特考究，酿制工艺、勾兑工艺和贮藏工艺独具匠心。

酒鬼酒采以颗粒多粮原料配方，粮醅二次清蒸清烧，以小曲培菌糖化、高温曲堆积筛选菌群、中偏高温曲入窖，贡此时酒有哪些，以续渣老窖发酵提质增香，经地窖、溶洞存贮数年，再经大师精心勾调成品，使酒鬼酒酒色清亮透明、窖香芬芳馥郁、酱香幽雅协调、口味醇甜柔和、酒体爽净悠长、浓香带酱、酱不露头，兼具"浓型之芳香、酱型之细腻、清型之纯净、米型之优雅"。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

贡此时酒文化-贡此时-第酒元素由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。行路致远，砥砺前行。第酒元素（天津）酒业销售有限公司（[www.djysu.com](http://www.djysu.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!