

原浆酒 原浆酒专卖 蓝禹酒业

产品名称	原浆酒 原浆酒专卖 蓝禹酒业
公司名称	内蒙古蓝禹酒业有限公司
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昭君路检察院小区6号楼1214室
联系电话	13700487828

产品详情

内蒙古原浆酒的风俗饮法

当今，人们的生活越来越忙碌，家人聚会的时间也越来越少。传统节日就成了家人聚会欢聚畅饮的时刻，中国人一年中有几大重要节日，都有相应的饮酒活动，如中秋节的"团圆酒"，除夕夜的"年酒"等等。而节日饮酒的选择就成为了一件摆在家人面前的非常重要的大事。但彼原浆，非今日之原浆，可以这么说如今的酱香型白酒是不存在原浆酒的。

在节日用酒的选择中，健康性和营养性是为关键的。所以选择原浆酒是为适合的。因为原浆酒无论是在口感、香气、酒质方面都略优于其他白酒种类，原浆酒生产厂家，并且饮后不上头对人体的刺激性和伤害性更小，节日饮酒是为了气氛，如果因为饮酒伤身就得不偿失了。而且原浆酒的营养性优势也很明显，饮酒助兴的同时还能补充人体所需的营养成分和微量元素。对原浆酒的一些错误认知原浆酒，顾名思义，就是通过发酵蒸馏出来，不经过任何勾调(勾兑)工艺的原酒，也叫基酒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

为什么酱香型白酒要储藏5年后才灌装？

酱香白酒是我国蒸馏酒中的一种，整个生产流程一年一个生产周期，两次投料，九次蒸煮，八次发酵，七次取酒。刚蒸馏出来的白酒叫新酒，一般新酿的酱香白酒至少要5年以上才出售。白酒行业往往把储藏1年以上的酒称陈酒，原浆酒专卖，储藏10年以上的酒才称得上是老酒，当然了，这样的老酒不多了，物以稀为贵，正是太少才显得弥足珍贵。根据国内研究资料和仪器分析测定，它的香气中含有100多种微量

化学成分。

刚刚酿造出的酱香型白酒的口感不怎么好，有一些辛辣、风味也不协调，原浆酒公司，需要经过一段时间让酱香型白酒的口感更加柔和和丰满，除此之外，在酱香型白酒储藏过程中能够让新酒去除杂质、增加酒的香气。酱香酒存放的过程就是让新酒去除杂质，增加香味的过程，也就是说降低白酒的辛辣感和刺激感，同时还可以增加一些香味的微量成分，让白酒的酒体更加和谐醇厚。人们把这个过程也称为白酒的老熟，在这个过程中，既伴随着物理反应也伴随着化学反应。酱香型白酒通过长时间储藏能够使酒中甲醛等这些低沸点的物质挥发掉，原浆酒，这样喝酱香型白酒对人体的刺激也就小，对人体的伤害也就减小了。通过长时间储藏能够使酱香型白酒酒中的醇类、酸类以及酯类之间逐渐的达到了一定的平衡呢，使酱香型白酒的香气变得协调而又丰满。它在具体的操作中需要注意以下方面：1、找出目标市场的白酒宠爱，实施模仿策略。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

内蒙古原浆酒的传承与发展

原浆酒在中国白酒历史占据很重要的历史地位，有着厚重的文化底蕴。但在上世纪60年代，由于原浆酒酿造工艺的复的发性和高耗粮，逐渐被新工艺代替后，营养健康的原浆酒就逐渐淡出了人们的视野。目前很多大型酒企逐渐开始重视原浆酒资源的开发，泸州老窖集团、汾酒、古井贡酒纷纷推出原浆概念酒品。原浆酒具有营养价值高的美称，高粱发酵富含多种维生素氨基酸，经过生物工程微生物菌发酵之后，成为健康的有机矿物质，更加利于人体的吸收。

现代原浆白酒是在继承了古老原浆白酒酿造工艺的基础上，融入了高科技微生物发酵技术酿造而成，相对于勾兑酒和传统蒸馏酒其优点在于，原浆酒中对人体有益成分多，含有18种氨基酸，7种人体必需氨基酸，此外还含有糖分、有机酸、酯类、醇和丰富的维生素等，丰富的营养性远高于其他传统白酒，并且由于是原浆酒，没有勾兑过程，不含任何人工添加剂，酒质纯净，饮后不上头，不伤身，而且无保质期。现在市面上真正的原浆酒很少，其实在产品包装上也很容易识别出该酒是否为原浆酒，因为只有原浆酒才可以在酒标中用生产原料的字样，而非原浆酒酒标上一般添加配料字样。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

原浆酒-原浆酒专卖-蓝禹酒业(推荐商家)由内蒙古蓝禹酒业有限公司提供。内蒙古蓝禹酒业有限公司(www.tz1288.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。蓝禹酒业——您可信赖的朋友，公司地址：内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区昭君路检察院小区6号楼1214室，联系人：苏经理。目标或潜在消费者看见“今世缘”可能就会产生一种消费欲望，这样，“今世缘”的包装就能称得上成功。