

贵州怀仁迎福台A2陈年老窖白酒酿造厂家

发布日期：2025-09-21

酱香型白酒生产把高粱原料称为沙。在每年大生产周期中，分两次投料：起初的一次投料称下沙，第二次投料称糙沙，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个月左右。由于原料需要经过反复发酵，所以原料粉碎得比较粗，要求整粒与碎粒之比，下沙为80%比20%，糙沙为70%比30%，下沙和糙沙的投料量分别占投料总量的50%。为了保证酒质的纯净，酱香型白酒在生产过程中基本上不加辅料，其疏松作用主要靠高粱原料粉碎的粗细来调节。酱香型白酒为什么这么香？贵州怀仁迎福台A2陈年老窖白酒酿造厂家



酱香型白酒的原料主要是以高粱、小麦、赤水河的水。其中高粱是仁怀本地红缨子，红缨子是赤水河畔的特产高粱，它与其他高粱不同，颗粒坚实、饱满、均匀、扁圆、结实、干燥，粒小皮厚质优，富含支链淀粉与单宁，截面呈玻璃质地状，形成特殊的芳香化合物和多酚类物质，适合酱酒工艺的多轮次翻烤。小麦主要是在制曲的时候用来制作曲块。酱香型白酒采用的是美酒河的水(赤水河)，河水甘甜可口，赤水河流域紫红色的土壤中砂质和砾土含量高，水质纯净，清甜甘爽，富含多种微量元素，酿成的酒醇厚可口，是酿造酱香型白酒的佳水源。好的酱香酒闻起来香味扑鼻、回味浓，且饮用后有空杯留香的特点，即装过优良的酱香型白酒的杯子，酒的气会保留很长时间，并且香气是绵绵不绝的沁人心脾。主要原因是优良酱香型白酒中聚合了大分子物质，含有多芳香气味的酯类，且挥发速度慢。贵州怀仁迎福台A2陈年老窖白酒酿造厂家酱香型白酒的酿造工艺，以及味道你知道多少？



据说很早的勾兑是在酒坛里进行的，选用两坛酒互相弥补各自的缺陷，如此一来，可以保证酒的品质稳定，毕竟酒是商品化产品，没有消费者希望自己喝到的酒，每批次的口感都不同吧？所以，起初的勾兑，为的是酒口感的稳定，用的是原酒与原酒勾。然而，建国初期，国内粮食供应十分紧张，白酒行业又是耗粮大户。按照当时的生产水平计算，生产一吨白酒大约需要耗粮3-4吨，酱香型酒耗粮更高。五十年代中国范围之内便已经产生了不少“三精一水”产品（酒精、香精、糖精）。三精一水白酒的香味类似喷漆用的“香蕉水”气味，老百姓对这个味道极为厌恶，因此一推向市场便备受冷落。随着“酒精兑制白酒”在技术上的不断推进，酒用香精香料也开始在技术上逐步发展，摆脱了人们之前“香蕉水”的阴影。

整个一年一个周期，一共取七次酒，相当于你一瓶酱酒当中，你喝到了春夏秋冬。而且这七次酒，每一个酒都不能单独作为酱香型白酒，只能将七次酒有机的按照不同的年份，不同的风味特征，进行合理科学的组合，方能成为一瓶优良的酱香型白酒。也就是说九次的蒸煮，八次的发酵，取了七轮次酒，展示人生的七个不同的阅历。一二轮次酒生涩，像年轻人，三四轮次酒逐渐的成熟而稳重，六七轮次的酒逐渐的步入了人生的晚年，但是夕阳更红。七轮次酒，有机的结合，更好的体现了酱香型白酒之于人生的体验。酱香型白酒中的酱香到底是什么香？



酱香型白酒酿造的基本工艺是指“12987”工艺。即端午制曲、重阳下沙、1年生产周期、2次投料、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒。酱香型白酒是蒸粮(蒸生沙)先在甑篦上撒上一层稻壳，上甑采用见汽撒料，在1h内完成上甑任务，圆汽后蒸料2~3h[约有70%左右的原料蒸熟，即可出甑，不应过熟。出甑后再泼上85℃的热水(称量水)，量水为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56~60%左右。出甑的生沙含水量约为44~45%，淀粉含量为38~39%，酸度为0.34~0.36。)摊凉泼水后的生沙，经摊凉、散冷，并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32℃左右时，加入酒度为30%(V/V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右)，拌匀。所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。酱香型白酒酿制的基本过程都是从发酵、蒸馏取酒、继续发酵、再次取出、蒸馏、取酒。贵州怀仁迎福台A2陈年老窖白酒酿造厂家

酱香型白酒蒸馏时接酒温度高达40℃以上，比其它酒接酒时的温度高达近一倍。贵州怀仁迎福台A2陈年老窖白酒酿造厂家

用酱香的丢糟按浓香工艺酿出的兼香酒，这种工艺的白酒呈现浓中带酱，入口酱糊味明显，同时糟香也很明显的特点。浓香工艺中运用了高温曲和堆积发酵而成的兼香酒，这种工艺的酒其主体酿造工艺是浓香型白酒的工艺，因此以浓香为主，酱香为辅。运用小曲糖化，大曲浓香发酵而成的兼香酒，这种工艺的白酒风格类似早期的酒鬼酒，酱中带浓。兼香型白酒，又称复香型、混合型，兼香兼香，即兼备有两种以上主体香的白酒，具有一酒多香的风格。贵州怀仁迎福台A2陈年老窖白酒酿造厂家