

中国兼香型高端白酒 口子窖 | 多曲并用 自然兼香 | 安徽口子酒业股份有限公司 2021年第8期 / 总第180期



股票代码 603589

创多曲并用 蕴自然兼香

酿酒,是微生物的艺术,酒曲则是微生物的培养基,是为酒之骨。制曲原粮、制曲温度、制曲工艺等每一个环节,都影响着酒曲的品质,进而酿就与众不同的风味。

优选原粮,汇聚粮之精华

俗话说好粮酿好酒,曲亦如此。要成就高品质佳曲,在原粮的选择上,口子窖采用的品质法则是:只选优质原产地纯粮,严苛高标准检测以及坚守破碎古法,优中选优,只为以上等原粮,成就上等酒曲。

每一粒原粮,出身都大有来头

淮北平原、西北地区、东北平原为我国三大原粮产区,正是口子窖制曲原粮的优选之地。

淮北平原地处暖温带的南缘,气候温润,降水充沛,光照充足,这甲全区以砂姜黑土和潮土为主,土地深厚肥沃,有机质丰富,耕作面积广袤,是口子窖酿造原粮小麦小麦所在产区。

西北地区地形平坦,土壤肥沃且多为保水力强,通气性好并富含腐殖质的砂壤土和壤土,便于耕作。再加上光照充足,昼夜温差大,有利于作物养分的积累,口子窖酿造原粮豌豆就诞生在这。

东北平原气候低,入冬早,漫长冬季使土壤中的微生物受到抑制,有机质分解缓慢并转化成大量腐殖质积累于土壤上层,形成地球上最珍贵的富含腐殖质的黑色或暗黑色土壤。这片土地上生长的糯高粱是酿酒的最佳原粮。



通过2大高质量检测,方可入库

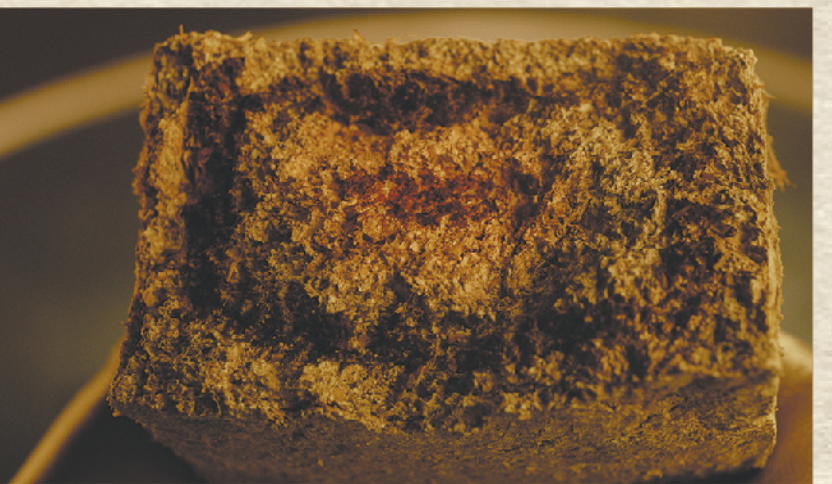
口子选粮人,只从国家粮库或省级粮库采购,每一颗进入口子窖酒厂的粮食,都须附有国家市场监管部门的检验报告,粮食进入质量中心后,还要对原料进行农残、水分、淀粉、容重、带颗粒等抽样质检,再通过初筛筛、脉冲除尘器、去石机的层层筛选,去除杂质之后,才可作为净粮入库,不能有半点霉变、虫蛀、异味,两次检验不合格者一概拒收,最大程度保障原料安全。

几辈人传承下来的破碎工艺

制曲时,一輩人传承下来了严苛的破碎工艺,口子人严格遵循,坚守传统制式的破碎标准,实现小麦均匀化粉碎,因小麦含淀粉较多,黏结性好,制出的曲胚不会松散失水,也没有因粘着力过大而造成备水过多的缺点,对制曲成型很有帮助。

多粮制曲,酿就曲之风骨

不同原粮各有特点,在制曲上表现各异,酒曲中的原粮既要有突出的发酵、糖化、生香能力,又要兼顾酒曲结构上的特点,同时还要有丰富的蛋白质,让微生物充分产生风味物质,如此一种原粮很难实现,口子窖选用小麦、大麦、豌豆多粮制曲,多粮中含营养物质远比单粮丰富,能更好地创造出适宜微生物生长的条件,不同原粮优势互补,兼容并蓄,带来更为醇和丰富的口感。



小麦的发酵能力、糖化能力、酯化能力,都具有较高的水平。且小麦富含维生素和生长素,是微生物生长繁殖的天然培养基,在高温、高湿下发生一系列生物化学反应,最大程度为酒体带来大量的氨基酸、高级醇和含氮化合物,促使酒体丰满、细腻、幽雅。

大麦作为菊花红心曲的重要原料之一,含有的维生素和生长素、膳食纤维等,可刺激酵母和许多霉菌的生长,是培养微生物的天然培养基。另外,大麦皮壳纤维含量高,在曲块中能起到一定的疏松作用,透气性好,散热快,在培曲过程中水份易蒸发,使得曲内的微生物发酵获得更多的生长空间。

豌豆气味清香,性粘稠,豌豆含有丰富的蛋白质,是微生物繁殖不可缺少的氮源。在发酵过程中,与各种原料复合使用,能够较大幅度提供微生物营养成分,使曲块紧实的同时,保持曲面清爽。增添曲的芳香味,赋予了口子窖酒的清香味和曲香味。

曲若不好,酒失其味,多粮制佳曲,彼此相生,共同演绎出自然兼香的绝佳风味。

多曲并用,一步自然兼香

曲定酒型,酒曲决定着酒的香型、风格、品格。作为全国首批认定的“中华老字号”白酒品牌口子窖,传承酿造2700年酿酒技艺的同时,坚守创新“多曲并用”发酵工艺,独家传承的菊花红心曲、自创的超高温曲以及高温曲三曲并用,三香五味,妙然天成,形成了独具特色的自然兼香。

菊花红心曲,多粮风味更丰富

甄选小麦、大麦、豌豆等优质原粮,传承“拉皮”“上垛挤酒”等古法严格制曲,自然发酵熟成36天,成熟后入库再存3-6个月,优化曲中有益微生物以及酶类物质。曲块剖面“两圈一点红”,故谓“菊花红心曲”,其作为暗化发酵剂,曲香浓厚,是形成口子窖酒独特风格的灵魂。

高温香曲,强化发酵更浓郁

金黄色小麦为原料,麦心磨成细粉,通过20目筛的细粉高达40%-50%,含菌种类和数量多的金黄色曲母使用量3%-8%,入房培养最高曲坯品温升至65°C以上。出房曲具有浓厚的焦、糊复合酱香味。



超高温曲,提醇增香更幽长

以纯小麦为原料,多为盛夏时节制成。表皮压成薄片,麦心磨成细粉。打破了传统制曲的“洗点”,最高温升至67摄氏度以上,作为酿酒的增香剂,使口子窖酒的酱香更重,并含七八十种香气成分。

三曲并用,各司其职,协同兼容,一步酿出具有“浓头酱尾中间清”

,还融入了芝麻香、豌豆香,形成口子窖独具特色的自然兼香。

“曲”经之路漫漫,唯有匠心可抵。正是对古法的世代传承、对品质的匠心坚守,还有对“多曲并用”的创新传承,方能成就这一杯妙然天成的三香五味。



自然兼香中国味 人间至味是团圆

股票代码 603589

口子窖祝阖家团圆,幸福美满。

又是一年中秋至,华夏大地共团圆。无论人在哪里,心在一起就是团聚。值此阖家欢乐之际,口子窖祝所有人当下拥有更多美好,未来拥有更多期待。



净含量: 500mL KOUZIJIAO BAIJIU

