

淮渎

河南淮渎酒业有限公司位于淮渎（即淮河发源地—桐柏山）。

河南淮渎酒业有限公司占地面积400多亩，固定资产投资近亿元，从业人员300多人，公司集产、供、销为一体化经营，生产设施齐全，现有粮食大曲仓库2500m²，制曲培养等2700m²，曲酒生产车间12000m²，贮酒库10000m²，贮酒罐容量2000多吨，成品仓库1500m²，大型粮食粉碎机三套，压曲机一套，发酵窖池千余条，自动白酒罐装流水线两条，白酒检测设备、气相色谱仪2台等设备。

公司现有各类专业技术人才60多名，从事在白酒的制曲、酿酒、勾调、检测等工作中，技术力量雄厚。

河南淮渎酒业有限公司生产的四大香型白酒，以浓香型为主、芝麻香型为副，酱香型、小曲清香型为调味之用。浓香型白酒以高粱、小麦、玉米、大米、糯米等五种粮食为原料，自制中温大曲为糖化发酵剂，人工老窖泥建窖，采用固态双轮泥池发酵，老五甑续糟法传统工艺与现代科学技术相结合精心酿制而成，以其“酒质清，开瓶香，入口绵，落喉甜，回味久，饮后畅”为特点。芝麻香型白酒以高粱为主要原料，经粉碎、蒸料选用多种微生物共同作用，利用堆积升温，再入窖发酵月余，然后清蒸摘酒，入库贮存，勾调成型，产品具有芝麻香幽雅纯正、醇和细腻、香味协调、余味悠长等特点，酱香型白酒工艺独特，纯高粱为原料，经两次投料，多次堆积，发酵，蒸馏取酒，所得酒再存放三年才能使用，酱香酒主要作调味之用，以利于提高其它酒的产品质量。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hd-644592.html>