

老泥窖

吉林省钓鱼台酿酒有限责任公司位于长白山脉，美丽富饶的钓鱼台山脚下，清澈秀丽的一统河畔，这里具有悠久的酿酒历史。传说老罕王努尔哈赤曾在一次偶然机会发现此处的老泥窖酒，封为贡酒。其古老的酿造工艺世代相传，经久不衰。

公司生产的老泥窖、泥窖系列白酒，继承传统工艺，运用科学配方，选用优质矿泉水、大米、高粱、小麦、玉米、糯米，经持续发酵，精工酿制而成，不加任何化学调酒香料。是宴请宾客，馈赠亲友的饮品，倍受百姓夸奖。

老泥窖酒从窖泥培养、酿酒原料、大曲培制到发酵程序都执行着一套严谨的管理模式。公司研制的大曲具有出酒率高，原酒香味成份种类多，酒质极好的特点。公司还生产具有多功能的调味酒，如香浓型调味酒、香爽型调味酒及双轮发酵酒。公司根据所生产的原酒的不同用途进行多年的陈酿管理，使其经过一系列的物理变化、化学变化达到去除酒体中不良成份，加强酒体自然老熟的目的。老熟的原酒具有酒质陈香浓郁、绵柔醇厚、余味自然协调、爽净的特点。老熟后的多种原酒经组合调整生产出幽雅舒适、诸香谐调、柔绵醇厚、醇甜、余味悠长的特香型白酒。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lnj-929282.html>