

蒙御坊

御泉坊酒业位于赤峰市宁城县黑里河国家级自然保护区境内，酒庄占地面积1.5万平方米，总投资6000万元，是一家大型独资民营企业。公司的所有设施均按照行业标准建设，拥有各种制酒、窖池、地缸、灌装生产设备，以及配套的现代化监测检验分析设备，各种白酒的年生产能力在千吨以上，并建有千吨以上储酒系统。

酿酒的四个必备条件是环境、原料、技术和储藏。御泉坊酒业地处燕山山脉、七老图支脉，空气纯净、风景宜人、水源丰富，同时也是负氧离子的天堂，是一个国家级的天然森林氧吧。海拔在1000米左右，温度适宜，凉爽舒适，适合酒类储存和发酵。加上黑里河流域的水质清澈，矿物质含量高，成小分子团结构，是天然弱碱性水质，酿出的酒就会更加纯正自然。公司选用当地产的优良红高粱、莠麦、小米、苦荞麦等，经过严格筛选，除尘、去杂挑选后用做酿酒原料。并采用固态发酵工艺，古法酿造、匠心酿造出麸曲清香、清香大曲、浓香老窖、芝麻香型、等系列白酒，口味醇和协调，绵甜爽净，气味悠长，清香爽口、窖香浓郁。白酒的储藏十分关键，所谓“三分酿造，七分存藏”，御泉坊酒业拥有占地2000平方米的酒窖，窖内长年恒温保持10 左右，恒湿78%，空气中的微生物种类丰富，对原酒的保存和后天的老熟生香、气质的升华具有独特的促进作用。酒窖里的存酒全部采用陶瓷密封储存，在窖内存放一年等于在外存放三年的效果，酒中的辛辣味及杂质释放的更加完全，促使酒分子更加活跃，加快酒体的老陈，口味更加醇厚，深受消费者的喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lyf-492009.html>