

## 练市

练市系列黄酒在不断总结传统酿酒技术的基础上，采用现代生物科学技术，生产的黄酒富有江南水乡地域特色。该系列黄酒，以糯米为主，粳米辅之，具有酒质醇厚，口感鲜爽等特点。在生产成品练市系列黄酒过程中，采用出厂前“组合勾兑法”，把酿制的不同类型、不同年份的基酒，分别贮存保管，根据不同品牌进行重新组合勾兑，形成不同档次和品种的产品。

生产的黄酒基酒按类型分为干型、半干型、半甜型、甜型四类。半干型和半甜型基酒经过多年的贮存后，醇厚清香的特征更加明显，口感更好，深受消费者喜爱。贮存的黄酒基酒又有一年、二年、三年、五年、六年、八年、十年和二十年之分，在生产不同年份、不同档次的成品酒时，就用不同年份、不同批次和不同类型的基酒进行重新组合勾兑，形成各具特色、风味独特、具备鲜、爽、香、醇、甜等特点的系列黄酒。其酒体清亮透明，光泽度好，是江南水乡特产之一。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lis-91594.html>