

塔城酒业

黑龙江源龙源塔城酒业有限公司（简称“塔城酒业”）位于吉林、内蒙古、黑龙江三省交界辽金古城塔子城。塔子城建于公元907年，距今有千余年历史，城内有辽金千年“塔城”酒坊，一直名扬三省。

公司占地面积15万平方米，建筑面积3万多平米，建筑风格展示出辽金文化厚朴、端庄之美。产品秉承千年古法酿造工艺，采用固态地窖发酵，柳条缶、红木柜窑藏，酒质具有“窖藏纯香，甘甜净爽、回味悠长”之独特风格。

塔城遗址是黑龙江省现存完好仍有人居住的一座古城遗址。遗址于1956年和1981年被两次公布为省级文物保护单位，塔子城内有一宝，是一口被历代当地人称为“圣泉”的水井，无论旱涝，井水从未有过干涸记录，经鉴定，此井水为优质天然矿泉水，富含多种微量元素，塔城酒正是用此井的“圣泉水”酿制而成，传承辽金酒千年独特秘方。

塔城酒属于清香型白酒，以黑土地原生态有机高粱为原料，经过发酵等数十道工序精心制作而成。塔城酒在酿造的过程中要加入特殊的酒曲--大曲，这种酒曲是辽金人千年酿酒工艺的结晶，塔城酒的曲分为三种，红心，清茬，后火。三种曲由黑土地有机高粱、豌豆做成曲砖，在曲房里自然发酵，发酵过程中通过曲房师傅开关窗户来控制发酵温度以使相同的原料经过发酵而成为三种不同的曲。

曲块发酵好后放在室外3-6个月，使其中的微生物结构趋于稳定，三种曲按照一定的比例粉碎，而后掺入高粱等原料，上锅蒸透，入缸。塔城酒发酵的特点是地缸发酵，靠棉被保温，靠地热和发酵自产的热量来提代发酵所需的热量，发酵周期是60天。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tcyj-154172.html>