



听花酒为什么这么好喝？ 创新酿造工艺 提升饮用价值

听花酒之所以这么好喝

源自对风味口感升级的执著追求，源自工艺的创新不断

1. 老酒再酿造，风味口感升级

听花酒以酱香型醇熟老酒为主要原料，运用创新的定向成分编辑工艺进行再酿造，在酱香型原酒基础上，增加 29 种细分香气，优化提升 41 种细分风味*，鲜味明显提升。同时，增加生津、隐含凉感、穿透力 3 个口感维度*。生津和隐含凉感，让醇厚浓郁的酒体具有舒适的口腔触感。穿透力，让丰富的香气和醇厚的味道层层绽放，圆润通透，回味悠长。

2. 实现酒体风味与味道感知的“双激活”

听花酒运用创新工艺，减轻原料老酒酒体大热燥烈的酒性，同时增加能提升风味口感的有益成分，升级酒体、制化酒性，赋予酒体新内涵。

高维契合酒体的风味成分与落口生津感的独到特色，让听花酒实现风味与味觉的“双激活”，感受更多风味，追求香气与味道、口感等多重感官联动的综合体验。

饮后的生津感，更是听花酒重要的饮用价值之一，带来了全新饮用体验。

重要提示

1. 老酒再酿造得到的听花酒，口感尤为醇厚浓郁，建议您不要混饮，以免影响您的感受。
2. 建议您在 3 至 5 天的体验期内适量饮用，也不混饮，以免干扰您获得听花酒春天般的饮用价值体验。

听花酒，白酒再酿造，开启新境界

坚持传承与创新融合，追求白酒口感风味升级和全新价值体验，听花酒构建定向成分编辑工艺体系。至少经 109 道工序，对白酒进行再酿造。

关键技术包括：以醇熟老酒为主要原料，用定向菌特制香曲进行二次发酵，让酒体产生更丰富的风味成分。运用超滤纳滤、精馏浓缩等技术，基于酒中物质分子大小、沸点高低等特性，对酒体进行定向切分与重组，精准减少杂醇油、醛类等成分，定向富集增加能提升风味口感的有益成分。

再酿造后的酒体，更加丰富饱满、醇厚浓郁，能带来春天般的饮用价值体验。

