



西鳳酒  
XIFENG LIQUOR



# 端午安康 凤香绵长

制曲篇

西凤酒秉承传统古法酿造技艺，在传承传统文化的基础上突出自主创新，持续推进品牌建设。春缮海、夏制曲、秋立窖、冬酝酿，每一坛西凤酒都是时间与传统工艺的融合演绎。

仲夏时节，西凤迎来新一轮的酒曲生产季。曲为酒之骨，西凤选用大麦、小麦、豌豆作为独具特色的大曲制作原料。其中，豌豆为凤香型大曲增添独特风味，小麦让凤香型基酒口感更加绵柔。原料按照特定比例粉碎混合，压制成四角分明、六面光滑、薄厚一致、水分均匀的砖形曲胚后，送入曲房进行发酵培养。

曲房发酵温度从中心到四周逐渐递减与水分变化相结合形成一定比例、独具特色的适合西凤酿酒使用的3种西凤大曲——青茬曲、红心曲、槐瓢曲，3种酒曲搭配使用，酿造出的酒体诸味协调，口感均衡，独具特色。

发酵成熟的砖形曲胚在曲房经过3个月以上的自然陈化淘汰杂菌，待各种理化指标趋于稳定后，方可投入使用。酒曲里富含多种微生物和发酵菌。酒曲与粮食混合后能使粮食里的淀粉、蛋白质转化成糖类、氨基酸，在酶类物质的作用下继续分解成乙醇(酒精)、乙酸乙酯和其他丰富的香味物质。

数据来源：陕西西凤酒厂集团有限公司