

北京同山烧原浆酒订制

生成日期: 2025-10-22

浙江同山有一家醉美人酒业，他们生产的两款产品“醉美”和“勾践王”同山烧，在2019年布鲁塞尔和新加坡葡萄酒大奖赛，2021年的美国旧金山国际烈酒大赛中获得金奖荣誉，用国际金奖的白酒，送礼真的倍有面儿。浙江地产白酒，送“勾践王”就对了。以勾践王勾践王同山烧为表示的白酒，即使在盛产淡水珍珠的诸暨，也可称得上是夺目耀眼的“珠玑”。同山镇里产出的高粱烧酒，不只度数高，而且酒性特别烈。同时，它还依然延续着古老的酿造工艺和“家家种高粱，户户酿烧酒”的传统。2007年，诸暨市同山醉美人酒业有限公司在人们惊羡的目光中横空出世，“醉美”“勾践王”酒的得奖，无疑成了同山镇上上下下的一件大事，“勾践王勾践王同山烧”这个地域品牌再次进入大众的视野，酒业的发展壮大带动了老百姓的收入，同山开始迈向山区乡镇共同富裕的先行镇。目前，同山烧产业所占比重还非常小。北京同山烧原浆酒订制

自古以来，浓香型白酒具有芳香浓郁，绵柔甘冽，入口甘甜等诸多特点，从科学的角度分析，之所以白酒被称为浓香型，是因为其乙酸乙酯含香量较高有着突出的香气，浓香型白酒酿酒时所选用的原料多是以高粱为主，辅以豌豆、小麦、大米等，而发酵时必须采用混蒸续渣的传统工艺。同时采用历史悠久的老窖做发酵池。制曲的温度通常较高，但一般不超过60度，其实，酿酒的原理其实很简单，无非就是利用微生物发酵生产含一定浓度酒精饮料的过程，当然，实际操作的时候远远不是这么简单。大致来讲，一瓶白酒的诞生，一般要经过这样几个步骤：选料、制曲、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装。北京同山烧原浆酒订制同山烧后来还成为送礼的土特产。

近期酒友圈里经常讨论的一款浙江白酒“勾践王”，近几年捷报频传，布鲁塞尔、新加坡、美国旧金山等众多国际酒类赛事中屡获金奖。浙江以前在酒反们的概念中是没有白酒的，但这款产自浙江的地产白酒“勾践王”居然令世界大赛的评委们都为之折服！原来出产这酒的地方同山镇是浙江远近闻名的白酒产区，这个镇专门出产高度的白酒同山烧，同山有**小小几百家酒厂，只是以前都是小规模的小作坊，自酿酒师谢小义来到同山提出“文化重振同山烧”以来，同山就开始啦浙江白酒产业化的振兴之路，经过多年的努力，终于酿成好酒。

浙江的各地都有白酒企业，在市面上较为典型的当数诸暨的同山烧，同山是一个以酿造白酒而出名的小镇，这个小镇有一家酒企生产的“勾践王”、“醉美”同山烧，连续在国际上夺得五个国际金，一再刷新市场销售纪录，在大众眼里似乎只出产黄酒的浙江，“勾践王”和“醉美”同山烧就象耀眼的珠宝一样存在，浙江白酒潜在的市场价值也随之显现，同山成为了浙江白酒的关键产区，嗅觉灵敏的资本也开始云集，同山现在象茅台镇一样，变得一地难求，酒企如雨后春笋般的拨地而起，据来自同山镇人民相关单位的统计数据，2021年全镇酒企共生产8000吨原酒，2022年醉美人酒业和原锅酒业扩产完成后产能将达到10000吨。同山烧属于我国独有的商品，同山烧概念属于稀缺概念。

浙江白酒关键产区同山镇，地形地貌如一个盆地，周高中低，山上多秀竹灌木，一条同山溪山泉水常年不断，山涧地头遍种一株杆高达三米有余的黑壳糯高粱，人们在这里扎堆酿酒，都说白酒的品质离不开产地，产地离不开温度水源，同山正好位于北纬29.6°全世界公认的名酒带上；传统的非遗酿制工艺和长年酿酒，使得酿酒所需的有利微生物种群集结在同山镇上空，浙江同山就成了一个天然的大酒窖，同山烧酒质清澄，口感甘冽深受消费者的喜爱。同山烧如一匹脱颖而出的在浙江同山烧界奠定了的基础。北京同山烧原浆酒订制

同山烧是以高粱、水为主要材料酿造的同山烧，产自同山镇。北京同山烧原浆酒订制

自古以来，古人就发明了以曲酿酒，可以说自有文字记录以来，酒就一直陪伴着我们，生活中各种场合都少不了酒，酿酒再好的原料是高粱等谷物，以豌豆、小麦、大米、大麦等制曲，就是利用原料收集微生物，再利用微生物产生的酶来发酵变酒，大致来讲，一瓶白酒的诞生，一般要经过这样几个步骤：选料、制曲、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装。醉美的酿酒工艺得到了高景炎、沈怡芳、傅金泉、钟杰等酿酒大师的支持，继承同山烧传统工艺的同时又不乏创新，是2019新加坡国际烈酒大奖赛的金奖产品，独特的口感更符合江南人的味觉。北京同山烧原浆酒订制

浙江同山醉美人酒业有限公司致力于食品、饮料，是一家生产型公司。公司业务涵盖同山烧，清香型白酒，原浆酒，清酱兼香型酒等，价格合理，品质有保证。公司秉持诚信为本的经营理念，在食品、饮料深耕多年，以技术为先导，以自主产品为重点，发挥人才优势，打造食品、饮料良好品牌。同山烧醉美人立足于全国市场，依托强大的研发实力，融合前沿的技术理念，飞快响应客户的变化需求。