

镇海区宁海力洋呛皮烧

发布日期：2025-09-29 | 阅读量：11

呛皮烧酒在饮料酒中，独具风格，与其他品类的白酒相比，宁波的呛皮烧酒具有特殊的不可比拟的风味。呛皮烧酒的酒入口干裂，回味绵柔并且具有很独特的香气，这些特点主要源于高粱所含的一种特殊成分单宁，该成分在酿酒过程中经发酵可以对有害微生物进行抑制，提高出酒率，同时能够产生丁香酸和丁香醛等香味物质，这两种物质增加了呛皮烧酒的特有香味。酒色洁白晶莹、无色透明；香气宜人，五种香型的酒各有特色，香气馥郁、纯净、溢香好，余香不尽；口味醇厚柔绵，甘润清冽，酒体谐调，回味悠久，那爽口尾净、变化无穷的优美味道，给人以极大的欢愉和幸福之感。呛皮烧：纯真粮食酒，好喝不上头！镇海区宁海力洋呛皮烧

浙派酿艺强调“倾向醇正、一清到底”。作为力洋酒业的招牌酒“呛皮烧”，制酒人结合自己的所学，深入研读镇厂之宝《六必酒经》，通过反复思考、探讨、总结，慢慢感悟古法派酿造技术的发展需要，既“继承不泥古、发展不离宗”。并且在酒厂老技师的协助下，大家遵循古训，推陈出新，总结了浙派古法酿艺的特点和酒体的风格，在此基础上创新酿造工艺，提出六步酿酒技艺，让呛皮烧的品牌响彻大江南北。推动力洋酒业发展，就应坚持传承与创新并重。海曙区特色呛皮烧能放多久北有二锅头，浙有呛皮烧。

呛虾呛蟹呛皮烧，这三者在宁波人的心中是绑定在一起的中国美食，少其一便缺少了一道风味。呛虾特点，鲜、嫩、香；而呛蟹，软糯、有汁；呛皮烧则烈中带柔，醇厚留香。我们嚼一口呛虾，是一种活力，感受海港城市的涌动；夹一块呛蟹，是一种稳重，感受宁波柔软的内在此；品一口呛皮烧，烈里藏柔，回甘返甜，再品一口，则是柔抚舌面，温酒下肚。这就是浙派吃食，浙派白酒，力洋酒业以做浙江白酒的领航者为初衷，打造呛皮烧白酒，希望成为柔雅典范。

呛皮烧酒作为我国白酒的一种典型白酒，“酒是粮食中的精华”，酒具有振奋阳气、舒活筋骨、驱寒等功效。中医认为酒是水谷之精气，喝了白酒之后人体气机会受到酒的影响，即可产生较为彪悍的状态。因此，从中医角度来讲酒可以振奋人的阳气。我们呛皮烧酒可以振奋阳气，并且可以兴奋人体交感神经，使得人变得更加兴奋；改善局部微循环，调整气血循环，可起到驱寒的作用；酒可以舒活筋骨、缓解疼痛；它还可以当做药引，引药入经，使得药物更好的发挥药效。宁波特产白酒，你未曾留意的乡味——呛皮烧。

呛皮烧酒色清透明、清冽甘爽、酒体醇厚丰满、回味悠长的特点，呛皮烧酒是中国多类型风格的典型。经陈年老窖发酵，长年陈酿、精心勾兑而成，并以香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处、酒味独特的风格闻名于世。并且不甜、不苦、不涩，只有烈焰般的刺激，形成清香酒独具一格的特色。清香型白酒和其他香型的白酒从工艺、口感等方面都有较

大不同，清香型的口感更趋向于“柔”、“雅”，力洋酒业的清香型白酒更致力于打造柔雅典范，浙派柔雅香。谁说中年不如狗，光瓶呛皮烧在手，解馋又享受。余姚名优呛皮烧

为什么说呛皮烧是宁波民酒的代号？镇海区宁海力洋呛皮烧

呛皮烧酒闻起来酒香清冽，酒花丰满，绵柔不辣喉，是名副其实的好酒，把酒倒入酒杯，酒线细长，绵而不断，杯中有细密的酒花,经久不散，整个酒清澈透明，色泽微黄。晃动可以感到酒张力十足，挂杯也很明显。小酌一口品品味道 觉得酒入口很快的就在嘴巴里面散开，很柔，很绵 喝第二口的时候，整个口腔充满了果木的味道，是真正的粮食清香酒才有的味道，酒味非常好，尾味略短，但前戏十足,这个产品从包装到味道都是很有舒服的。双曲酿造的呛皮烧是宁波人的很爱，每个宁波人都喜欢喝的产品，大曲和白曲是值得信赖的制酒方法，力洋酒业是值得全宁波信赖的企业镇海区宁海力洋呛皮烧

宁波力洋酒业有限公司是一家有着先进的发展理念，先进的管理经验，在发展过程中不断完善自己，要求自己，不断创新，时刻准备着迎接更多挑战的活力公司，在浙江省等地区的食品、饮料中汇聚了大量的人脉以及**，在业界也收获了很多良好的评价，这些都源自于自身不努力和跟大家共同进步的结果，这些评价对我们而言是比较好的前进动力，也促使我们在以后的道路上保持奋发图强、一往无前的进取创新精神，努力把公司发展战略推向一个新高度，在全体员工共同努力之下，全力拼搏将共同宁波力洋酒业供应和您一起携手走向更好的未来，创造更有价值的产品，我们将以更好的状态，更认真的态度，更饱满的精力去创造，去拼搏，去努力，让我们一起更好更快的成长！