



SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU GẠO - NGÔ MEN LÁ

Tinh hoa men lá – Hương vị truyền thống



MEN LÁ TRUYỀN THỐNG

Ủ men lá tự nhiên
từ thảo mộc quý



NGUYÊN LIỆU CHỌN LỌC

Gạo tẻ, gạo nếp,
ngô hạt chất lượng cao



CHUNG CẤT THỦ CÔNG

Giữ trọn hương vị
êm dịu, hậu vị ngọt

1 CHỌN LỌC NGUYÊN LIỆU



Chọn gạo tẻ, gạo nếp hoặc ngô hạt ngon,
hạt đều, không mốc, không lẫn tạp chất.
Gạo, ngô được vo sạch bằng nước sạch.

2 NGÂM NGUYÊN LIỆU



Ngâm nguyên liệu từ 6 – 8 giờ (tùy loại và
thời tiết) để hạt hút đủ nước, khi đồ sẽ
chín đều, thơm và dẻo (đối với gạo).

3 ĐỒ XÔI/ HẤP CHÍN



Đồ xôi (gạo) hoặc hấp chín (ngô)
bằng nồi đồ chuyên dụng.
Thời gian đồ khoảng 40 – 60 phút cho
đến khi chín, không còn lõi cứng.

4 LÀM NGUỘI



Trải xôi/ ngô ra nia hoặc khay sạch để
làm nguội tự nhiên.
Nhiệt độ xôi/ngô khi ủ men khoảng
28 – 32°C là thích hợp.

5 Ủ MEN LÁ



Trộn đều men lá với xôi hoặc ngô đã nguội.
Cho xôi/ngô vào chum/ống ủ sạch, nên nhẹ,
đậy kín. Ủ từ 3 – 5 ngày (tùy nhiệt độ)
đến khi xôi/ngô lên men tốt, thơm mùi men lá,
vị ngọt nhẹ.

6 CHUNG CẤT



Cho cơm rượu đã ủ vào nồi chưng cất.
Đun lửa vừa, hơi rượu bốc lên qua ống dẫn
và ngưng tụ thành rượu.

7 LỌC RƯỢU



Rượu sau chưng cất được lọc qua vải sạch
hoặc than hoạt tính để loại bỏ tạp chất,
làm trong và ổn định hương vị.

8 Ủ CHÍN RƯỢU



Rượu được ủ trong chum sành/bồn inox kín
ít nhất 15 – 30 ngày để rượu êm, thơm
và hài hòa hơn.

9 ĐÓNG CHAI



Rượu sau khi ủ đạt yêu cầu sẽ được chiết rót
vào chai/lọ đã được rửa sạch, tiệt trùng
và đóng nắp kín.

10 DÁN NHÃN – BẢO QUẢN – PHÂN PHỐI



Dán nhãn, ghi đầy đủ thông tin sản phẩm.
Bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng
trực tiếp. Phân phối ra thị trường.

LƯU Ý: Toàn bộ quy trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không sử dụng hóa chất độc hại, không chất tạo mùi, tạo vị.

THÔNG TIN DOANH NGHIỆP

HỘ KINH DOANH TRỊNH THỊ HIẾU

- Địa chỉ: TDP Tam Xuân, phường Tân Tiến, Mã số thuế: 024181016456
Chủ hộ: Bà Trịnh Thị Hiếu Ngày cấp GCN đăng ký HKD: 15/4/2026
Điện thoại: 0985.956.799 Ngành nghề kinh doanh:
Email: hieutranbg81@gmail.com Sản xuất rượu truyền thống

SẢN PHẨM

RƯỢU GẠO MEN LÁ BA LÀNG TAM XUÂN



23% ± 2 Vol
500 ml

RƯỢU NGÔ MEN LÁ BA LÀNG TAM XUÂN



23% ± 2 Vol
500 ml

RƯỢU NẾP MEN LÁ BA LÀNG TAM XUÂN



23% ± 2 Vol
500 ml

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM RƯỢU BL TAM XUÂN

Rượu BL Tam Xuân được hình thành từ tình yêu và sự gìn giữ nghề nấu rượu truyền thống của người dân Tổ dân phố Tam Xuân, phường Tân Tiến, tỉnh Bắc Ninh. Trải qua nhiều thế hệ, nghề nấu rượu bằng men lá đã trở thành nét văn hóa đặc sắc của địa phương, lưu giữ những kinh nghiệm quý trong việc lựa chọn nguyên liệu, ủ men và chưng cất để tạo nên những giọt rượu trong, thơm và êm dịu.

Kế thừa tinh hoa đó, Hộ kinh doanh Trịnh Thị Hiếu xây dựng thương hiệu **RƯỢU BL TAM XUÂN** với ba dòng sản phẩm: **Rượu men lá Ba Làng Tam Xuân**, **Rượu ngô men lá Ba Làng Tam Xuân** và **Rượu nếp men lá Ba Làng Tam Xuân**. Sản phẩm được sản xuất từ gạo tẻ, gạo nếp, ngô hạt chất lượng cùng men lá tự nhiên, bằng phương pháp lên men và chưng cất thủ công truyền thống, giữ trọn hương thơm tự nhiên, vị rượu êm, hậu ngọt.

RƯỢU BL TAM XUÂN không chỉ là thức uống truyền thống mà còn là sự kết tinh của tri thức dân gian, văn hóa ẩm thực và tinh thần lao động cần cù của người dân địa phương. Chủ thể luôn nỗ lực hoàn thiện chất lượng, xây dựng thương hiệu và hướng tới đưa sản phẩm vươn xa, góp phần quảng bá hình ảnh quê hương Bắc Ninh.

