



CÔNG TY TNHH XÂY DỰNG CÔNG TRÌNH HÙNG VƯƠNG

435-437 Hòa Hảo, Phường 5, Quận 10, TP. HCM

ĐT: (08) 38 533 580 • Fax: (08) 38 534 548

Website: www.hungvuongco.com.vn

HUNG VUONG CONSTRUCTION CO., LTD

435-437 Hoa Hao Street, Ward 5, District 10, HCMC

Tel: (+84.8) 38 533 580 • Fax: (+84.8) 38 534 548

Website: www.hungvuongco.com.vn



HUNG VUONG
Fantastic Quality and Taste



Trong bối cảnh thị trường thực phẩm mất an toàn ở mức cao độ, ra đường không biết ăn gì, uống gì để tránh độc hại. Anh em trong gia đình họ Đình chúng tôi luôn tâm nguyện sẽ tự sản xuất ra một loại rượu để sử dụng trong những ngày sum họp và tiếp khách quý - không kinh doanh.

Rồi ngày đó đã đến khi chúng tôi gặp được nghệ nhân nấu rượu huyện Can Lộc, Hà Tĩnh. Đây là địa danh nổi tiếng khu vực bắc trung bộ về chưng cất rượu nếp truyền thống với câu nói bất hủ về rượu: “Ấm lòng miền trung”, nhiều khách thập phương qua đây vẫn mong muốn có một chai rượu mang về.

Với tiêu chí “CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN” – Chúng tôi đã tổ chức nấu và tuyển mua nguyên liệu một cách cẩn trọng nhất. Từng hạt thóc nếp để nấu rượu được chúng tôi và nghệ nhân tuyển chọn kỹ càng từ khi còn non trên những thửa ruộng canh tác tại huyện Can Lộc để tiếp tục chăm



sóc với mục đích đảm bảo thóc không có thuốc kích thích và dư lượng thuốc trừ sâu, cũng như giữ được hồn cốt của rượu Can Lộc. Từ đây thóc được bóc lớp vỏ trấu, giữ nguyên lớp vỏ lụa, lớp cám giàu chất dinh dưỡng mang về.

Men rượu là yếu tố đầu tiên và quan trọng nhất để làm ra rượu ngon, chúng tôi chọn loại men do người thân làm thủ công theo phương pháp cổ truyền, men có nhiều thảo dược (thuốc bắc, thuốc nam), bột gạo, men cái... giúp rượu nấu lên thơm ngọt, nặng độ nhưng vẫn êm và đặc biệt uống vào thấy sáng khoái trong người.

Để đảm bảo tối đa an toàn vệ sinh cho rượu, chúng tôi cũng trang bị hoàn toàn đồ dùng để ủ

rượu là thùng inox 304, chum đựng rượu và hạ thổ rượu 100% là chum sành không tráng men của vùng Hương Canh, Vĩnh Phúc. Nguồn nước sử dụng mặc dù là mạch ngầm của vùng mỏ đá Đồng Nai nhưng vẫn được thường xuyên kiểm nghiệm về các chỉ tiêu lý, hoá, các kim loại...

Về công nghệ chúng tôi chọn phương pháp chưng cất thủ công cổ truyền. Một nét đặc biệt và độc đáo là không chưng cất khi cơm rượu ủ chưa đủ 60 ngày, không lấy quá 0.5 lít rượu trên 1kg nếp. Rượu chưng cất xong sau khi được kiểm nghiệm chất lượng ở những cơ quan chuyên ngành đều chứa trong chum sành hạ thổ sâu 6m dưới lòng đất ít nhất trong 1 năm và chúng tôi đặt tên cho rượu quý của mình là: "HUNGVUONG".



Chúng tôi hiện có HUNGVUONG 45°, HUNGVUONG 50°. Dưới sự hướng dẫn của các lương y chúng tôi cũng tự trồng một số dược liệu quý như Đinh Lăng, Ba Kích... mang về bào chế công phu để tăng chất lượng cho rượu.

Với chúng tôi uống rượu chừnng mực, uống rượu sạch là một thú vui tốt cho sức khỏe, là mối dây thắt chặt tình thân...rất mong được đón tiếp anh em, bạn bè thân hữu tại biệt thự Đinh Gia Trang của gia đình họ Đinh chúng tôi ở Đồng Nai. Chúng ta sẽ cùng nhau ăn rau rừng, gà đồi, heo tộc, uống rượu HUNGVUONG và tham quan quy trình chưng cất rượu của chúng tôi.

TRÂN TRỌNG KÍNH CHÀO !







Hầm rượu 500m²
tại Đồng Nai

In the current state of uncertainty on food safety in the food and beverage market, it is difficult to know what to consume without jeopardizing our health. The Dinh family has always dreamed of having our own wine production, not for sale, just to serve at our family gatherings, and to our finest guests.

That dream was realized when we met an artisan winemaker from Can Loc, Ha Tinh. This region in the North Central Coast of Vietnam is famous for its craft of traditional rice wine distillation, with an old adage: “Am long mien Trung” (The Central region gives you warm feelings) (I don’t know how this adage means but this translation definitely sounds funny). Visitors to this area never miss the chance to get a bottle wine to bring home with them.

With “Quality and Safety” in mind, we started our own production of rice wine with the finest ingredients available. Every grain of rice was

selected carefully by our artisans very early on from the paddy fields of Can Loc to ensure that there are no growth enhancers or excessive pesticides, in order to carry on the spirit of Can Loc wine. Then, the rice husks are separated, but the whole nutritious bran layers are left intact.





Wine yeasts are the first and most important element of making a great wine. We have selected the wine yeasts developed by our own family members using traditional methods, which use a variety of herbs (from Northern and Southern Herbology), rice flour, yeast, etc. These ingredients contribute to the fragrance, alcohol content, and the smoothness of the wine. They also produce a refreshing feeling to the wine when consumed.



To ensure maximum safety and good hygiene practices, we sterilize wine fermentation equipment, and use stainless steel barrels (inox 304). The fermented wine is then transferred into 100% stoneware barrels with no ceramic glaze from Huong Canh, Vinh Phuc, before being moved underground to our wine cellar. The water source used in wine making process is local to Dong Nai stone quarry area, and is frequently tested for many chemical and physical qualities, including metal levels.

For the distillation process, we choose a traditional handcrafted method. Special aspects of this method include distilling wine only after 60 days of fermentation process, and producing no more than 0.5 L wine per 1 kg of rice. The distilled wine is then tested for quality at professional food control institutes and laboratories before being transferred into stoneware barrels and moved six meters underground for at least a year. We name our precious wine “HUNGVUONG”.



We currently offer HUNGVUONG 45° and HUNGVUONG 50° varieties. With the guidance of many experts in Oriental Medicine, we also plant a variety of traditional herbs such as Ming Aralia (Polyscias Fruticose – Đinh Lăng), Indian Mulberry



(*Morinda Officinalis* – Ba Kích), etc. to be carefully processed and steeped with our wine in order to increase the quality and taste of our product.

Appreciating good wine is a great hobby with many health benefits. It is also a fantastic way to build and strengthen relationships. We hope to welcome our friends and families into the Dinh family's estate in Dong Nai, where we will together enjoy the regional specialties such as wild vegetables, home raised meat, and HUNGVUONG wine, and have a chance to visit our very own wine production.

Our best regards !

