

加饭酒600ml 衢州加饭酒 龙之游食品 | 酿造方法

产品名称	加饭酒600ml 衢州加饭酒 龙之游食品 酿造方法
公司名称	浙江龙之游食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路40号2号厂房
联系电话	13706704528

产品详情

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系。

龙之游与您分享：

我们经常说的花雕，女儿红，状元红，衢州加饭酒，太雕是什么？陈年加饭酒的坛子上经常刻有花纹图案，加饭酒促销，贮藏在花纹酒坛三年以上的酒称为“花雕”。大家常听的“女儿红”、“状元红”，传统上属于加饭酒中的上品。我们常听到的“太雕”只是商品名称，通常以加饭和善酿勾兑而成。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

加香酒是开胃酒的一种，开胃酒又称餐前酒。使人在餐前喝了能够刺激胃口、增加食欲。适合于开胃酒的酒类品种很多，传统的开胃酒品种大多是味美思（Vermouth）、比特酒、茴香酒，这些酒大多加过香料或一些植物性原料，加饭酒怎么喝，用于增加酒的风味。现代的开胃酒大多是调配酒，用葡萄酒或烈性酒作酒基，加入植物性原料的浸泡物或在蒸馏时加入这些原料。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

黄酒甜度分类

元红【干型】

“干”表示酒中含糖量少

酿造方式：糯米发酵完全到基本没有太多残糖

特点：颜色橙黄透亮，醇香鲜爽

加饭【半干型】 酿造方式：加饭酒酿造之初要先做成元红，再额外加料二次发酵，所以称为“加饭酒”。第二次加进的料，因发酵不完全，所以含糖量更高 特点：口感更绵柔，酒体更醇厚

加饭酒600ml-衢州加饭酒-

龙之游食品 | 酿造方法由浙江龙之游食品有限公司提供。浙江龙之游食品有限公司是浙江衢州,黄酒的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在龙之游食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创龙之游食品更加美好的未来。