

珠海米酒 糯米酒的做法 客泉醇

产品名称	珠海米酒 糯米酒的做法 客泉醇
公司名称	翁源县翁城镇客泉醇酒厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	翁源县翁城镇泉岭村十组35号
联系电话	13415662100 13415662100

产品详情

翁源钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，珠海米酒，口感好，不上头，欢迎选购！

《客泉醇》—散装米酒批发，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

《客泉醇》—散装米酒批发，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

柴火双蒸土方法酿酒：先在土灶锅里倒入纯大米，柴火在锅下面加热，将大米蒸熟并发酵将近一个多月，发酵好后再次放进锅中，米酒的好处，在顶部装一个盛满冷水的大锅，用来冷却上浮的酒。根据蒸汽遇冷就会变成小水滴落下的原理，后酒会顺着冷却锅边缘流到底部的凹槽中，然后放进锅中再次蒸馏达到很好效果。

翁源钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们经销批发地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头，糯米酒的做法，欢迎选购！

《客泉醇》—散装米酒批发，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

《客泉醇》—散装米酒批发，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

蒸酒之名，散装米酒批发，缘自酿造中以蒸为主要工序。蒸酒的首要原料为玉米，也有高粱。稻谷、莽

、粟。制作过程与彝家小锅酒大同而小异。浸泡原粮、蒸熟酒饭、贮存发酵的程序悉同前者。蒸制烧酒时，使用的器具则有所不同。怒族、傈僳族所用的甑子是用老树原木挖空而成，甑子的中上部留一小孔插上细竹管，是为出酒槽。锅底加热时，酒气上升遇冷凝聚为酒，落入酿中的接酒器中，再通过出酒槽流出，即为成品蒸酒。先出者度数高，酒劲大；随着蒸烤时间的推移，酒度渐次降低，越后者味越寡薄。

翁源钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们经销批发地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甑二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头，欢迎选购！

《客泉醇》—散装米酒批发，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

很多地方的窖泥由于有比较的地理环境，产生的微生物也有不同。发酵出的酒的口感也会有所不同。就像是宜宾地区的窖泥，mao是贵州那个镇地区的窖泥，汾酒是山西临汾地区的窖泥一样。

你要窖酒是不可以用玻璃瓶装的酒来窖的，那些酒已经和水兑过了，也脱离了发酵的环境，如果你没有窖泥，它就无法继续发酵，那么也就无法进行窖藏了。

《客泉醇》—散装米酒批发，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

珠海米酒-糯米酒的做法-

客泉醇(推荐商家)由翁源县翁城镇客泉醇酒厂提供。翁源县翁城镇客泉醇酒厂是广东 韶关 ,白酒的见证者，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。在客泉醇领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创客泉醇更加美好的未来。