

# 珠海米酒 地道地窖酒就选客泉醇 米酒的制作

产品名称	珠海米酒 地道地窖酒就选客泉醇 米酒的制作
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

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----米酒;

广东省食药监局曾多次提醒市民不要饮用不明中药材泡制的酒，食品经营单位严禁泡制及销售药酒。但在自制浸泡酒愈加盛行的当下，提醒和建议明显束缚力不足，行业规范也亟待提上议程。张咏建议，政府监管要进行清底摸查，市面出售的自制浸泡酒有没有经过发酵蒸馏、有没有生产许可、有没有流通许可，监管部门都应该心中有数；

白酒酿造是一项传统的综合型工艺，决定好酒的因素有很多，包含原料选择，产地环境、酿造工艺、勾调手艺等等，片面追求年份、窖龄，都是不可取的。因为，好酒之好并不在于年份和窖龄，更在于整体酿造工艺的坚守。经历世间沉浮，方知时间蕴意；品味一口琼浆，沉浸历史味道。时间，孕育万物，却又任万物消散；是一切的开端，却也是一切的归宿。然而，这样无形无定之物，对于杯中物却有着恰如其分的偏爱。“酒好需得窖池老”、“酒是越陈越香”，万物在时间的长河中消散，而时间也留下了一场味觉的盛宴。

## 米酒

酒窖的贮存空间应与企业的规模相称。地方过小，会影响到酒品贮存的品种和数量。不少酒品需要长时间存放，以至越陈越好。这样就会占据一定空间；况且长存酒品和暂存酒品还得分别收藏，贮存空间要与之相适应。活动空间适当宽敞的好处有：可减轻劳动强度，避免事故发生，有利于通风换气，米酒批发价，有利于货物进出和挪动等等。

厨房把酒储存在厨房的也是大有人在。不过，由于厨房是经常做饭的场所，烟熏火燎的环境并不适宜存酒。阳台一些房屋使用面积有限的消费者为节省屋内空间，习惯将整箱葡萄酒堆放在自家阳台上。其实，阳台由于早晚温差较大、冬季冰冻夏季暴晒，并不是储存葡萄酒的好地方。小编始终觉得，买来的美酒就像自己家的女儿一样，一定要富养才安心。因此，小编家的酒，客家米酒，一般都是存放在床底、

衣柜等远离窗户处。不过，小编还是认为，真正善待这些美酒、让酒体现出其价值的方式，珠海米酒，宜还是尽快喝掉，再去恒温恒湿的酒窖里购买新酒！

## 米酒

白酒较好能在同一地方存储，注意环境保持性，不要轻易移动。换地方，影响白酒包装，影响白酒的质量。

温馨提示，酱香型白酒较容易储藏，可以适当的存放时间长一些，米酒的制作，而另外一些香型如米香型等，不宜储存太长时间，建议不要超过三年。

白酒到底会不会过期？酒到底是不是放越久越好？都说酒是陈的香，某次出差，有朋友拿出真的是地窖放了十年的XX酒给超哥接风，开封后，酒竟然只剩了小半瓶，而且那酸爽的味道我至今难忘。

酒，真的不会变质吗？真的是越陈越香吗？本文简单解释一下这两个问题。保质期是指产品的食用期，在保质期内，产品的生产企业对该产品质量符合有关标准或明示的质量条件负责，销售者可以放心销售这些产品，消费者可以安全使用，这是保质期的定义。在我国，白酒是不用标注保质期的，但这并不意味着白酒不会变质，也不意味着白酒真的可以无限期存放。

珠海米酒-地道地窖酒就选客泉醇-米酒的制作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在白酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，客泉醇一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：钟谊泰。