

汕头米酒地窖酒批发

产品名称	汕头米酒地窖酒批发
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位于翁源县翁城镇，翁源是地窖酒鼻祖发源地，公司主营地窖酒，双蒸地窖酒，翁源地窖酒，客泉醇地窖酒，客家地窖酒等，我厂，技术力量，地窖酒完全采用传统酿造工艺，我厂拥有先进的检验设备、设施和质量检验人才队伍，我们的地窖酒远销全国各地，我们的地窖酒口感好，不上头，真诚希望光临我厂参观指导，欢迎大家来品尝新口味，欢迎选购！

客泉醇酒厂——双蒸地窖酒价格，翁源地窖酒厂家

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

立秋饮酒好处多，畅饮老窖养心神！

立秋，农历二十四节气中的3个节气，标志着孟秋时节的正式开始。《月令七十二候集解》有注：“七月节，立字解见春。秋，揪也，物于此而揪敛也。”“秋”就是指暑去凉来。到了立秋，梧桐树开始落叶，因此有“落叶知秋”的成语。从文字角度来看，“秋”字由禾与火字组成，是禾谷成熟的意思。秋季是天气由热转凉，再由凉转寒的过渡性季节。

秋者阴气始下，故万物收。立秋之后，天气渐渐由热转寒、阳消阴长，人体的新陈代谢也呈现阳消阴长之势，此时宜“收敛神气，使志安宁”。南方的初秋想必当如盛夏，若是品饮小酒，宜将其存放在3 左右冰箱内，冰镇饮用，酒量稍逊者可加冰块。而此时的北方初秋，暑热未尽，凉风时至，因此宜加温至3 5-45 饮用，此时，酒香四溢，斟酒一杯，独坐一隅，让酒香沁入心脾，沉淀思绪，收敛浮华，静心，以养心神。

秋季，是肥美的螃蟹上市之季。蟹乃食中珍味，民谚有云“一盘蟹，顶桌菜”，不论是河螃蟹，还是海螃蟹，都肉厚肥嫩，味美色香，米酒地窖酒批发，让人难抵。西餐里吃海鲜讲究搭配白葡萄酒，而在中国，吃螃蟹一般要用酒与之相配。菊黄蟹肥，来一杯绵柔好酒，与老友小酌几杯，岂不乐乎？

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----米酒地窖酒批发;

市面上大多数白酒都会突出时间这个关键词，比如20年年份酒、20年陈年酒、20年窖龄酒，但尽管都是20年标识，许多酒友往往分不清楚这三者的区别。那么我们如何正确区分呢？01年份酒：你看到的15年不是真15年。年份，顾名思义，指贮存经过一定年份的酒。但是，现在市面上大部分年份酒，包括，所指10年份、15年份，并不代表这瓶酒存了10年、15年。而是其产品中加入了一定比例的10年/15年期原酒。以酱香型白酒来说，采用传统坤沙工艺酿造的，必须存储3年以上，而对品质要求高一些的存储5年左右，一般所谓15年汾酒，是以5年份的基酒与15年盘调而成。

在从前，桌子上常以白酒为主，不过白酒太醉，白水又无味，因此果酒的作用也被发挥出来了。果酒中含有微量的酒精，富含浓郁的花果味儿，既不会太醉，又不会无味，关键适当的喝对身体还有一定好处。具有功效，化解负荷工作。喝过海红果酒的人都知道，喝前两杯都觉得这酒比红酒的后劲更大，全身血液流通迅速加快，但是越喝越没感觉，甚至上个厕所就清醒了。

米酒地窖酒批发

震动干扰也容易造成酒品的早熟，比如临近铁道或震源较近的酒窖，酒品质地常常因此而下降变劣。据酒品们说，受过震动的酒品风格会发生很大的变化。有许多“娇贵”的酒品在长期受震后（如运输震动），常常需要“休息”两个星期，方才能恢复原来的风格。

酒品对温度的要求是苛刻的。葡萄酒的正常陈贮温度在10 ~16 ，不要超过24 ，否则名贵葡萄酒的风格将会受到破坏。

静置平放

软木塞封装的葡萄酒平放，目的是为了让酒液与软木塞接触以保证软木塞湿润。而不要将葡萄酒直立放置，否则时间一长软木塞由于没有与酒液接触而容易变得干燥，从而无法密闭瓶口，造成葡萄酒的氧化变质。除了平放，还要注意让酒处于静置状态，避免剧烈震动酒，否则葡萄酒内部分子结构易遭破坏，从而加速成熟易老化。

汕头米酒地窖酒批发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从事“地窖酒,韶关地窖酒,翁源地窖酒,翁城地窖酒”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：钟谊泰。