

茂名老陈酒广东总代

产品名称	茂名老陈酒广东总代
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

双蒸地窖酒是翁源客家传统名产，选用稻米为原料、采用古法特种饼曲为糖化发酵剂、汲取客家山区之甘泉精制而成；具有蜜香幽雅，醇厚绵柔，舒适引口，回味怡畅，醉不上头的风格。翁城佳酿地窖酒，是地道客家米酒，历经百年，传承四代，以传统工艺结合现代设备，配合翁城自产的绿色稻米以及清甜泉水酿造，经自然发酵，无任何添加剂，纯1天然绿色酒水。

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

公元前两千七百多年前，杜康用粮食酿酒，虽是偶然之间，但醇浓的香味和舌尖的快感造就了千古佳话，也让人间从此多了一种饮品佳酿！虽是传说，但足以说明人们对酒这种大自然赠予的意外产物报以浓厚兴趣。时光跨越千年，很多事物都被历史的车轮碾压、淘汰，但酒的浓郁香气一直飘散到今天！咱大中国的餐桌文化里，可谓是无酒不成宴。双蒸地窖酒，选用农家优良稻米、山泉水、传统酒饼，以传统双蒸方法酿造而成，再将酒封入瓦坛，埋窖于泥土之下，经数年窖藏后，启盖其味醇香，入口柔，不上头，具有补1气等功效。长期饮用养生，乃自饮、送礼之佳品。

老陈酒广东总代

美酒酒窖之一：理想酒窖的条件

一般来讲，较大的商场和酒店都应有自己的酒窖作为贮存酒品的场所。由于酒品的特殊贮存性能，酒窖的设计和安排须讲究科学性，老陈酒广东总代，万不可随心所欲因陋就简。

理想的酒窖应符合下述几个基本要求：有足够的贮存空间和活动空间。 通气性能良好。 环境易保持干燥。 隔绝自然光照明。 防震动、防巨声干扰。 有相对的恒温条件。

中不宜存酒的地方——冰箱。对于很多消费者来说，不管是想要长期存放的葡萄酒还是喝不完想短期存放的酒，都习惯往冰箱里放。其实，使用冰箱存酒并不是很好的办法。家用冰箱的温度一般维持在几摄氏度，对于葡萄酒的储存来说，一来此温度过低，二来冰箱在启动的时候会有振动，不具备抗震功能。所以，冰箱作为葡萄酒的短期保存场所来说是可行的，但长期储存却不十分靠谱。

老陈酒广东总代

家中的衣柜就是个不错的地方。夏季炎热，很多家庭都会开空调，此时，用衣服将葡萄酒包裹起来，静止平放在衣柜角落里，这样既能保证温度适宜，又能避开阳光直射。储物间此外，如果家中有专门的储物间，则可以用纸箱垫上几件旧衣服，把葡萄酒放在衣服里，置在储物间的角落，这样也可以保证恒温避光的储存条件。以上可以看出，要储存你的葡萄美酒，并不是一件容易的事情。酒窖并不一定要设在地下，然而地下可以提供酒品贮存的较好条件，地下酒窖在恒温、避光、防震等方面具有得天独厚的条件。设在地面上的酒窖应采取一定的保护措施，以使酒品贮存的安全得到保障。

的恒温酒窖，会根据葡萄酒实际储藏条件设计，并安装酒窖酒房恒温系统，达到恒温，恒湿，通风，避震，避光的条件，这样才可以让美酒生命更长久。真正的红酒爱好者，收藏者值得拥有!建造一个25平方米左右的酒窖费用一般在15万元左右，但是可以存放3000 - 5000瓶葡萄酒，从长远的角度来讲这是一个物超所值的投资。设计优良的酒窖不仅仅只有这些好处，科学的设计也能帮助你在日后更快地找到你想要的葡萄酒。

茂名老陈酒广东总代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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！