

客家米酒 大家都说客泉醇的好喝 汕头米酒

产品名称	客家米酒 大家都说客泉醇的好喝 汕头米酒
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，米酒做法，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

翁源是一座千年客家古县，除了众所周知的“中国三华李之乡”、“中国九仙桃之乡”、“中国兰花之乡”之外，还是一个拥有醇厚酒文化的美酒之乡，其中地窖酒就是很出名的酒之一。翁源地窖酒一般要和药材一起储存，才有助于发挥保健作用，翁源人喜欢用灵芝、山稔、五指毛桃等药材制作泡酒。翁源人热情好客，汕头米酒，经常会在酒桌上主动敬酒，米酒制作方法，祝酒的时候喜欢说“顺”，且喜欢一口闷。在广东，翁源酒文化博大精深，翁源人的酒量更是不能随意挑战。

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

翁源酒文化-感情深，一口闷；感情浅，舔一舔。在中国很具有代表性的酒莫过于白酒了，从某种程度上说，西方的酒文化是从葡萄酒谈起，而中国的酒文化则从白酒谈起，翁源也不例外，翁城的地窖酒是远近。地窖酒选用稻米和传统工艺山泉水，经瓦坛密封后埋入菜田地下或者置于石洞里，存放一至两年便能享用，时间越久，口感越好。近年来，好多当地居民都开始了自己酿造和收藏。

米酒

国家对产品看重的还是安全问题，只要不会喝出引微生物污染导致的安全问题，就可以不设置保质期。在白酒的多种香型中，以酱香型白酒耐储藏，因为它的成分一旦形成比较稳定。但也不是的，有时候因为容器的原因，酒精也会散发，口感也会变的淡薄。像超哥开篇时候讲的就是没有密封好，酒精散发，口感变淡不说，还不知道什么味道混了进去。所以，酱香型白酒也会存在酒精度数减少、酒味变淡、挥发物质损耗增大等问题。

后面的生产日期年份，有时候会很晚，如你补充里面说的，生产日期可能是2015年。

这是因为葡萄酒在酿造完，醇化完以后会装瓶，但是装瓶以后不会立刻贴标。

可是试想，装瓶以后立刻贴标，然后在地窖酒室里面放少则一两年，多则数十年，再拿出来卖的时候，标都没法看了。

标都是在酒卖的时候才贴上去的。而贴上去的时候才会打上生产日期（基本还是根据客户要求才打上去的）。

所以，这个装瓶日期其实不是真正装到瓶里的时间，而是装好瓶，打好标，准备拿出来卖的时间。

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

地窖酒，因为埋藏在地下而得名，由于埋藏地下时间较长，酒浓香、醇和，在我省，韶关翁城地窖酒独具名气。我的家乡靠近翁城，小时候我们都把地窖酒称为“姐婆酒”，姐婆就是外婆，外孙来了，外婆就把好的酒拿出来，我们喝了回味无穷，“姐婆酒”让我们一辈子都忘不了。时至今日，无论喝什么酒，客家米酒，都会念叨着我们的“姐婆酒”。实不相瞒，虽然我已基本戒酒，但如果有外婆酒，还是会破例地喝上两杯。地窖酒特点是：柔、顺、香、不辣喉、不上头！

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

窖龄长的窖泥中总酸、总酯含量和腐殖质及微生物种类非常多，其中仅有益的微生物就达几百种，并形成了一个庞大的微生物群落，光嫌气芽孢就占了相当大的比例。正是这些嫌气芽孢，将窖龄长的窖泥的微生物特征体现得非常明显，从而影响着粮糟的发酵和出酒的品质。对地窖酒有留心的朋友，不时会听到“窖龄”这个概念——有的“窖龄老，酒才好”，有的是六百年、千年老窖池。

客家米酒-大家都说客泉醇的好喝-

汕头米酒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。

