

泸州古坊老窖 白酒专卖店 白酒

产品名称	泸州古坊老窖 白酒专卖店 白酒
公司名称	泸州巴蜀液酒业（集团）有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	泸州市大渡口镇（中国酒镇）
联系电话	16556277777 16556277777

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：泸州巴蜀液酒业（集团）有限公司

白酒还可以这样吃

1.白酒可以和青口搭配一起制作白酒芫茜煮青口，白酒招商条件，制作方法比较简单的美食，只需要把全部材料准备好，之后放锅里煮熟就可以了。制作白酒芫茜煮青口，一般会用到白酒、洋葱、青口以及蒜头等。煮到青口开口后再煮几分钟就行了。

2.白酒可以和蓝莓、荔枝以及草莓、橙子等水果一起制作美味的水果酒。水果酒的制作方法并不是非常繁琐，只需要将需要用的水果处理干净，之后逐一放入罐子中，zui后添加清香型白酒即可，在浸泡水果酒的时候可以加入冰糖，这样口感会更好。制作好的水果酒颜色会非常漂亮，而且喝起来还会有夏天的感觉。

纯粮酒酿造——选料很重要

纯粮酒的酿造从粮到酒是日月精华的浓缩，白酒专卖店，是工匠技艺的锤炼，也是精益协作的成果。每一滴琼浆玉液都耗费了众多匠人的心血。

一、选料。

精选好粮——历经56项检验指标

俗话说“酒是粮食精，越喝越年轻”，粮食在酿酒中起到的作用举足轻重。纯粮酒精选高粱、大米、玉米、糯米、大麦、小麦6粮酿制。一粒粮食从田间硕果到餐桌美酒，需要经历无数道工序。

就从纯粮酒的选粮来说，白酒招商网，酿酒人对每个细节都精雕细琢，白酒，在原料的选择上也是一丝不苟。每一粒粮食都要历经56项检验指标考验才能投入使用，经九九八十一道工序精心酿制，将高粱酿酒的浓香、大米的净香、玉米的甜香、糯米的软糯、大麦小麦的氨基酸营养物质有机糅合，形成绵爽突出、柔和突出、纯净突出的绵柔酒香。

首先来看一下相关规定，国家质检总局和标准委的规定，10度以上的饮用酒可以不用标注保质期，而一般的白酒都在10度以上，所以没有保质期。

第yi：高度纯粮白酒长期存放中生香反应提升酒质，高度纯粮酿造白酒经过较长时间储存，会变得香醇美味。经过20-30年的储存，酒体酒质往往达到zui佳。但这种生香反应是很缓慢的，需要储存4至5年左右才能变得香气浓郁。

第二：低度纯粮酒50度以下的酒为低度酒，对于低度纯粮酒，不建议较长期存放，一般储存4-5年即可。加上长期存放易导致酒精挥发，酒度降低，更长时间存放口感反而变差，zui佳饮用期是在3年以内。

第三：酒精勾兑酒酒精勾兑酒，是指用食用酒精加上一定的水和调味酒勾调出来的白酒。由于其有机酸等微量物质较少，所以长期储存中，并无明显“生香反应”，对酒体质量并无提高。对酒体质量并无提高，zui佳饮用期是在3年以内。

泸州古坊老窖(图)-白酒专卖店-白酒由泸州巴蜀液酒业（集团）有限公司提供。泸州巴蜀液酒业（集团）有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。泸州巴蜀液酒业——您可信赖的朋友，公司地址：泸州市大渡口镇（中**镇），联系人：杨先生。