

茅台镇小醉仙

产品名称	茅台镇小醉仙
公司名称	兰州东隆商贸有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	兰州兰州城关区昌运大厦22层
联系电话	0931-4690177 18293298888

产品详情

产品介绍《小醉仙》白酒的水源一茅台酒，水质特别好，经检测，茅台酒水质无色透明、无嗅、无异味、微甜爽口，含多种对人体有益的成分，酸碱适度(PH值7.2-7.8)、硬度(8.4-7.8)。茅台酒至今未受到任何污染，是酿酒的好资源。可以说，茅台酒是大自然情有独钟的恩赐，是(大曲)酱香型白酒神奇品质的物质基础。产品属性《小醉仙》白酒是以本地优质冬小麦制曲，以本地特产的“红缨子”糯高粱为制酒原料。与普通高粱相比，本地“红缨子”高粱颗粒较小，皮厚、扁圆结实，耐蒸煮，其中支链淀粉含量远远高于普通高粱，占总淀粉的88%以上，这些条件满足了康熙王朝酒生产周期长，九次蒸煮、八次发酵逐步糊化的需要。小麦、高粱的种植过程采用纯天然的农家有机肥，未使用任何农药，是纯天然绿色有机原料。饮用方法(大曲)酱香型白酒独特的酿造工艺(大曲)酱香型白酒的生产工艺古老而独特，是茅台镇千百年来历代酒师经过长期的生产实践，顺应大自然的变化而创造和积累起来的，是独特的自然条件和酿造工艺科学结合的典范，既继承了古代酿造工艺的精华，又闪烁着现代科技的光彩，是我国宝贵的民族遗产。贮藏方法酱香型白酒是以七个轮次，不同典型体、不同酒龄的原酒勾兑而成。勾兑时绝不添加任何物质，包括香味物质和水。精心勾兑后的酒，还要继续窖藏一年，才能包装出厂。主要用途茅台镇小醉仙主要用于宴会，婚宴用酒，以及各地的加盟，代理，团购等。其他说明（一）严格按照节气，端午踩曲，重阳投料，一年一个生产周期。（二）、同一批料要经过9次蒸煮、8次加曲、堆积、入池发酵，7次取酒才丢糟，历时整整一年。（三）(大曲)酱香型白酒在长达一年的开放式发酵过程中，参与其生产发酵过程的微生物非常多，使得香气成分多种多样。酒体香而不艳、低而不淡、丰满醇厚。交易说明茅台镇小醉仙酒代理、团购等，欢迎致电详谈！