

## 糖酒会中高端白酒参展|糖酒会酱香型白酒参展

产品名称	糖酒会中高端白酒参展 糖酒会酱香型白酒参展
公司名称	贵州百事兴酒业有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	贵阳贵阳金阳红街A4栋2单元703
联系电话	0851-5415299 15085911899

### 产品详情

【百事兴】糖酒会中高端白酒参展|糖酒会酱香型白酒参展企业首选贵州百事兴酒业有限公司。咨询电话：15085911899,13398505188，网址：www.gzbsxjy.com。贵州百事兴酒业有限公司，是行业类首家在贵州茅台镇致力于喜庆宴酒和聚会宴酒产品的开发、生产、品牌推广为一体的多元化酒业公司。公司自成立以来，专注于公司主营品牌——百事兴酒、百事兴酒的研发。公司一贯秉承“人格品德立本，客户利益至上，产品质量达严，诚信厚道为先”的合作原则。并遵循“实实在在为客户谋求利益，一心一意为客户创造发展”的服务理念。公司员工始终坚持“认认真真做事，踏踏实实做人”的精神而凝聚力量。贵州百事兴酒业有限公司传承百年酱酒文化，其生产坐基地坐落于赤水河畔茅台镇7.5平方公里中国酱酒核心产区之内，与国酒茅台酒厂隔河相望。厂房占地面积近200亩，共有窖池310多个，容量净重50余吨的原酒储存罐五十九个，年生产高端酱香基酒5000余吨，拥有现代化的包装车间、化验室、生产流水线。先后被评为贵州省仁怀市“十佳纳税大户、贵州质量诚信AAAA级品牌企业、十佳明星企业，茅台镇十大生产酒厂”等荣誉称号，先后通过“ISO9001:2008质量管理体系认证、HACCP认证”。贵州百事兴酒业有限公司在同时继承了中国白酒传统的基础酿造工艺和原理外，更是把烧坊所特有独门绝技应用到烧曲的制作过程中。即生产工艺的高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒。大曲在发酵过程中温度高达90℃，比其他任何名白酒的制曲发酵温度都高10 - 15℃；在整个大曲发酵过程中可优选环境微生物种类，最后形成以耐高温产香的微生物体系，在制曲过程中首先做到了趋利避害之功效。故高温堆积发酵法也被同行业认为是中国白酒生产敞开式发酵最为经典之作！幸福人生，品味百事兴！

公司地址：贵州省贵阳市金阳红街A4-2-703.全国免费服务电话：4001081899.传真：08515415299.