

散装米酒批发 客泉醇 翁源县米酒

产品名称	散装米酒批发 客泉醇 翁源县米酒
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

米酒

地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用本地稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂），经铁锅式飘香二次重复蒸馏而成的传统正米酒，将其罐装封于瓦坛中，窖埋地下几年，启盖其味醇香，散装米酒批发，口感好，不上头，欢迎选购。

地窖酒四大特点：

- 1.不上头：饮用后身体暖和，不会出现发冷等现象；
- 2.不干喉：即使饮用过量，也不会出现口干舌燥；
- 3.入口爽：入口后，唇感、舌感、喉感样样清爽，无杂味；
- 4.酒香醇：酒香纯正，入口醇厚，柔和顺口，浓而不烈。

地窖，利用土的热情性而建成的，一般是根据地下水层的深浅在地下挖个圆型或者方型的洞或坑。窖藏酒，使刚生产出的酒进一步熟化，去掉其中的辛辣杂味，使酒的口感更醇更绵。窖藏对稳定和保证原酒质量具有重要的作用，窖藏时间长，酒的味道变得醇和、浓厚，酒液中自然产生出一种令人心旷神怡、优雅细腻，柔和愉快的特殊香气。

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，黑糯米酒批发，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，翁源县米酒，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

地窖酒的制作工序：

药材准备：拣材、清洗、晾干、烘干再挑选，不但有红枣、枸杞、等常见药材，还有灵芝等珍贵药材，根据功效的不同进行配方。

酒坛冲洗：每只酒坛都要用上庙水反复冲洗，进行消毒晾干，以确保干净卫生。

大灶煮饭：酿酒的原料必须选择的糙米，首先将大米煮熟，煮熟的米饭不可以太生或者太烂。

晾饭后冷却兑酒饼发酵：煮好后的米饭自然摊开晾干，然后放入酒饼进行搅拌，两者充分混合后送入发酵房，视天气而定，经过大约10-15天的发酵。

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头。首先要说明的是，收藏和窖藏是不同的，窖藏一般指白酒生产企业将精选出的原浆酒，盛入以陶质容器为主或其他适宜窖藏的容器内，贮藏在地下、岩洞、半地下的酒窖内，酒窖的温度要求四季温差不宜过大，也就是冬暖夏凉，通风良好。

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----米酒;

一些面积很小的酒庄由于经营管理费用较高负担不来，只好把葡萄卖给酿酒合作社，由他们来酿酒，很多人选择了地窖或者车库作为酿酒场地。由于产量少，差不多刚装满车库，因此被称为车库酒。车库酒从采摘到去梗均采用全手工操作，与传统葡萄酒相比，车库酒一般颜色深浓，酒体沉重，口感饱满，果味馥郁，酒精度较高，而且采用200%的新橡木桶陈酿（新桶陈酿一年后分离，又换入另一个全新橡木桶继续陈酿），米酒方法，所以橡木桶味比较明显；

窖龄酒，作为一个穿越中国历史的文化符号，它诉说着时代的文化情结，演绎着时人的生活方式。窖龄酒30年、60年、90年，伴随了中国人一生的成长，映射了许多里程碑式的瞬间，见证了老一辈建设者付出的汗水与激情。端起一杯窖龄酒，喝下去的是老窖精粹，升腾起的是百年情怀。

散装米酒批发-客泉醇(在线咨询)-翁源县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。客泉醇——您可信赖的朋友，公司地址：翁源县翁城镇泉岭村十组35号，联系人：钟谊泰。