

# 河源客家糯米酒 地道地窖酒就选客泉醇 客家糯米酒功效

产品名称	河源客家糯米酒 地道地窖酒就选客泉醇 客家糯米酒功效
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

**客家米酒：也许不是贵的，但一定是值得回味的客家糯米酒**

生产客家米酒。客家米酒是中国传统的葡萄酒商家。葡萄酒行业历史悠久。天都镇中都镇拥有生产客家米酒。所以我走到了家庭旁边的路上。他介绍说，他已经研究了多年的客家米酒。我也做了很多糟糕的糯米饭。后来，他学习了艺术，加上阅读和学习，并进行了练习。现在他掌握了客家米酒的生产技术。您可以每年制作客家米酒，每周使用200公斤糯米酿造超过300公斤的客家米酒。供应村，村民的购买需求当然到春节，客家米酒的生产增加了很多蒸八成熟糯米删除——

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，客家糯米酒制作，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，客家糯米酒功效，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

地窖酒是怎样练就出人间美味的？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，河源客家糯米酒，柔和愉快的特殊香气。古时，窖酒的储藏首先是装在陶缸中，然后将陶缸密封放置在距地面一丈五尺之下的玄武岩洞穴中封存，客家糯米酒的做法，使酒在地下催熟陈化，5—10年后启用。

## 客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

小编采访了客泉醇酒地窖酒厂，据说为了生产出适宜当今社会的保健酒，专门由老中医作为配方技术指导。事实也证明，适量饮用一些保健酒，确实可以对身体有较好的养生作用。首先，我们来看看地窖酒的制作工序：药材准备-酒坛清洗-大灶煮饭-晾饭冷却兑酒饼-双蒸炉蒸馏-灌酒入坛封存-入地窖藏。这些糙米和高山山泉水融合后相互迸发出的甘霖，真乃天赐之宝。而又经酒坛密封埋于良田之下，经年累月，醇香而味美，令人回味无穷。

## 客家糯米酒

酒品对温度的要求是苛刻的。葡萄酒的正常陈贮温度在10 ~16 ，不要超过24 ，否则名贵葡萄酒的风格将会受到破坏。不过的是温度须恒长稳定，因为温度变化所造成的不仅仅是热胀冷缩易让葡萄酒渗出软木塞外使酒加速氧化，是温度的突变会导致酒在陈年过程中产生不需要的物质，导致风味变异甚至变质。所以只要能保持恒温5 到20 都可接受，不过太冷的酒窖会使酒成长缓慢，须等更久的时间，太热则又成熟太快，较不丰富细致。因此在恒温控制上，是酒窖设计的关键。

此外，将葡萄酒储存在通风、避光的环境里，否则葡萄酒容易变质，尤其是日光灯容易使酒发生还原反应而产生难闻的味道。家中适宜储酒的地方——酒柜。如果家中条件允许，可以选择购买一个恒温恒湿的酒柜来储存葡萄酒，这是葡萄酒的存放场所。地下室家中的地下室是储酒的好地方。由于地下室温度较凉爽，光照也较少，很符合葡萄酒的储存条件。衣柜对于普通消费者来说，很多都不具备专门的酒柜。

河源客家糯米酒-地道地窖酒就选客泉醇-客家糯米酒功效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从事“地窖酒,韶关地窖酒,翁源地窖酒,翁城地窖酒”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：钟谊泰。