

潮州老陈酒 地道地窖酒就选客泉醇 老陈酒生产基地

产品名称	潮州老陈酒 地道地窖酒就选客泉醇 老陈酒生产基地
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

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，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，老陈酒生产基地，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，因为埋藏在地下而得名，由于埋藏地下时间较长，酒浓香、醇和，在我省，韶关翁城地窖酒独具名气。我的家乡靠近翁城，小时候我们都把地窖酒称为“姐婆酒”，姐婆就是外婆，外孙来了，外婆就把好的酒拿出来，我们喝了回味无穷，“姐婆酒”让我们一辈子都忘不了。时至今日，无论喝什么酒，都会念叨着我们的“姐婆酒”。实不相瞒，虽然我已基本戒酒，但如果有外婆酒，还是会破例地喝上两杯。地窖酒特点是：柔、顺、香、不辣喉、不上头！

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

窖龄长的窖泥中总酸、总酯含量和腐殖质及微生物种类非常多，潮州老陈酒，其中仅有益的微生物就达几百种，并形成了一个庞大的微生物群落，光嫌气芽孢就占了相当大的比例。正是这些嫌气芽孢，将窖龄长的窖泥的微生物特征体现得非常明显，从而影响着粮糟的发酵和出酒的品质。对地窖酒有留心的朋友，不时会听到“窖龄”这个概念——有的“窖龄老，酒才好”，有的是六百年、千年老窖池。

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----老陈酒;

地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用本地稻米，老陈酒多少钱，纯净达标山泉水，老陈酒直销批发，配以传统酒饼发酵（无添加剂），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，口感好，不上头，欢迎选购。地窖酒材料与功效：、米酒、功效、、、提高。

土埋酒，会对酒产生什么影响？讲真，同酒糟埋藏酒一样，依然是一种营销噱头。

本质上对酒体的改善并不大，如果非要说其益处，就是可能会加快酒的老熟速度，但相对于普通陶坛存贮而言，并无明显的改善。

但是小编觉得，这个也不是完全有坏处，毕竟还是挺有仪式感的事情。

就像植树节自己亲手栽了一颗小树苗，数年后过去站在大树的阴凉下，感慨时光轮回岁月变迁，也不失为一种浪漫嘛。

自己亲手埋下一坛酒，数年后再挖出来，虽然老熟速度和放在酒厂大仓库里并无二异，但单是埋和挖这两个动作，也给人参与和享受空间了，不是吗？

老陈酒

震动干扰也容易造成酒品的早熟，比如临近铁道或震源较近的酒窖，酒品质地常常因此而下降变劣。据酒品们说，受过震动的酒品风格会发生很大的变化。有许多“娇贵”的酒品在长期受震后（如运输震动），常常需要“休息”两个星期，方才能恢复原来的风格。

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。

静置平放

软木塞封装的葡萄酒平放，目的是为了让酒液与软木塞接触以保证软木塞湿润。而不要将葡萄酒直立放置，否则时间一长软木塞由于没有与酒液接触而容易变得干燥，从而无法密闭瓶口，造成葡萄酒的氧化变质。除了平放，还要注意让酒处于静置状态，避免剧烈震动酒，否则葡萄酒内部分子结构易遭破坏，从而加速成熟易老化。

潮州老陈酒-地道地窖酒就选客泉醇-

老陈酒生产基地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广东 韶关,白酒的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在客泉醇领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创客泉醇更加美好的未来。