

## 清远甜米酒批发「在线咨询」

产品名称	清远甜米酒批发「在线咨询」
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

翁源县翁城镇钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。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，欢迎选购！

请认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

翁源酒文化-感情深，一口闷；感情浅，舔一舔。在中国很具有代表性的酒莫过于白酒了，从某种程度上说，西方的酒文化是从葡萄酒谈起，而中国的酒文化则从白酒谈起，翁源也不例外，翁城的地窖酒是远近。地窖酒选用稻米和传统工艺山泉水，经瓦坛密封后埋入菜田地下或者置于石洞里，存放一至两年便能享用，时间越久，口感越好。近年来，好多当地居民都开始了自己酿造和收藏。

认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

翁源钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。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，欢迎选购！

《客泉醇》—甜米酒批发，甜米酒批发，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

《客泉醇》—甜米酒批发，甜米酒批发，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

我们大翁源的酒文化，大家都懂的，要是你去饭店吃饭，首先就是几个人围在一起打牌，输的就喝酒，一杯，二杯，五杯，十杯封顶，一个个还没有开始吃饭就有人先“倒下”了。

旅客也非常爱喝酒，特别是翁源的地窖酒，但喝的多了就发现现在的酒越来越“假”了！不是不够顺，就是要上头，都是不够年份的酒或材料不足的。但我们钟氏在当地（地窖酒发源地）传承的几百年，一直采用古人的酿酒，延到现在，深受大家喜欢。

为什么酱汁味的酒存放在陶器罐中？答：由于陶瓷坛具有良好的透气性，空气中的氧气可以进入坛内并与葡萄酒产生“微氧循环”，使祭坛中的液体能够呼吸，从而加速酯化，氧化和减少葡萄酒。它是陶坛的“微氧”环境和祭坛中酒的“呼吸作用”，促进了苏打酒在储存过程中的老化。通过一系列化学反应和物理反应如氧化还原，有效地排除了低沸点物质如葡萄酒中的醛和硫化物。消除了新酒的难闻气味，减少了辛辣味，增加了葡萄酒的香气。在老化过程中，酒精等有害物质进一步挥发，酒变成酒精；空气通过气缸壁与葡萄酒接触，并慢慢氧化，使葡萄酒具有成熟的味道；酒中的酒精分子和水分子都是氢。粘合剂用于使葡萄酒的味道更柔软，更美味，从而提高葡萄酒的质量。拾取酱汁酒的过程是“托盘钩”，“调谐钩”和“产品钩”的三个标准程序。新葡萄酒投入储存后，经过测试和鉴定气味类型后，将其放入容量为几百公斤的大罐中。标签将标在祭坛上，以标明祭坛的制作时间，哪一个是酿造的。它是哪种香水。储存一年后，葡萄酒“滴答”。经过两年的停滞，经过三年的陈酿，葡萄酒基本成熟，进入了“滴答”和“滴答”的精心混合阶段。精心调制的酱汁也需要在酒窖中陈酿。一年后，甜米酒批发，通过检查，如果达到或超过指标的质量标准，可以送到包装车间进行包装。

清远甜米酒批发「在线咨询」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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！