

# 客家甜酒的制作方法 客家甜酒 翁源翁城客泉醇酒厂

产品名称	客家甜酒的制作方法 客家甜酒 翁源翁城客泉醇酒厂
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，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，客家甜酒的功效，欢迎选购！

客泉醇酒厂——双蒸地窖酒价格，翁源地窖酒厂家

养窖酒：精选多种名贵药材浸泡，男女老少皆适。添加了补气的四君子汤，补血的四物汤，再加上黄芪补气，温阳，具有气血双补，温阳补气的功效。

五指毛桃地窖酒：五指毛桃自然生长于深山幽谷中，味辛甘、性平、微温，具有健脾补肺、行气利湿、舒筋活络之功效。

纯地窖白酒：的物流团队保证美酒在运输过程中的质量和安全。每种酒都可提供两斤装、五斤装和十斤装。

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

百年老1字号传统工艺酿酒，翁城客泉醇双蒸地窖酒！翁源地窖酒为粤北出名特产，此酒以当地稻米为原料，汲取客家山区之甘泉，采用客家特1制酒饼（酒曲）为糖化发酵后柴火两次蒸煮，掐头去尾，酒质纯正无杂味，配有多种名贵中1药材，采用传统的古法酿造技艺，为保证酒香味，我们更是选择了费时力的柴火铁锅焖饭，而不是直接用高炉里的水蒸气蒸饭，传统工艺虽然笨，但确实是酒更香，虽然出产率不高，工序繁琐，但保证了酒的品质。再灌于瓦坛之中，藏于地下，经时间沉淀，色香味俱全！

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----客家甜酒;

改革开放后，市场逐步开放，酒业出现了波产能扩张浪潮。泸州老窖站在产能扩张的风口，客家甜酒做法，再度兴建一大批新窖池，以此主导了浓香型白酒轮性扩张，奠定了白酒行业至今30余年的市场格局。30年的窖池是我国白酒波产能扩张浪潮下的产物，同时也是对改革开放初期我guojiu业取得成绩的展示。窖龄酒30年臻选这一时期兴建的老窖池，再现白酒市场格局奠定者风采。

不论是普通市民还是民间自制药酒的小作坊，都应该普及一些基本药酒配制常识，避免盲目滥造，否则会给健康带来风险。中医强调对症下药，泡制药酒应针对不同体质，而非一成不变。此外，民众也应增强科学意识，不能盲目购买服用，目前有些中医院有专门的药酒，民众若有需要可在医生指导下进行。

翁源县翁城镇客泉醇酒厂位于翁源县翁城镇，客家甜酒，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，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，客家甜酒的制作方法，翁源地窖酒厂家

地窖酒制作方式：

- 1.选择成熟的，不要太生的，会有涩味，去刺后晒一天，不要晒得太干。
- 2.至于酒的选择，一般是纯粮食酒，高度数的，五十度往上，有杀菌的作用。
- 3.浸泡时间，每次都在一个半月以上，返汁次数在5次以上。
- 4.发酵时，加入糖水，柠檬酸水(加入量，视果实化验糖度、酸度来定)。

地窖酒功效：能固精室防止男子遗1精滑泄、延长排尿时间间隔，增加每次排出尿量的作用，可用于遗尿及小便频数之症。

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

客泉醇酒厂对于选用的材料都是很仔细的，对于一壶好的水酒，任何一步都不能有差错，材料的好坏决定了酒的口感。立秋饮酒好处多，畅饮地窖酒养心神！秋者阴气始下，故万物收。立秋之后，天气渐渐

由热转寒、阳消阴长，人体的新陈代谢也呈现阳消阴长之势，此时宜“收敛神气，使志安宁”。南方的初秋想必当如盛夏，若是品饮地窖酒，宜将其存放在3℃左右冰箱内，冰镇饮用，酒量稍逊者可加冰块。而此时的北方初秋，暑热未尽，凉风时至，因此宜加温至35-45℃饮用，此时，酒香四溢，斟酒一杯，独坐一隅，让酒香沁入心脾，沉淀思绪，收敛浮华，静心，以养心神。

客家甜酒的制作方法-客家甜酒-翁源翁城客泉醇酒厂(查看)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为客户提供“地窖酒,韶关地窖酒,翁源地窖酒,翁城地窖酒”等业务，公司拥有“客泉醇”等品牌，专注于白酒等行业。，在翁源县翁城镇泉岭村十组35号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：钟谊泰。