

米酒产地 客泉醇不一样的地窖酒 翁源米酒

产品名称	米酒产地 客泉醇不一样的地窖酒 翁源米酒
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

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----米酒;

窖龄酒：新兴种类。

窖龄酒是近些年才出现的一个词，窖，顾名思义是传统工艺中，白酒原料的发酵窖池。窖龄指的是发酵窖池用了多少年。

白酒圈有一句话，“老窖酿好酒”，白酒中的浓香型白酒，非常依赖窖池。在窖池这个神秘的发酵容器里，历经时光流转的吐故纳新、驯化富集，为其中的微生物群落提供了舒适的繁衍环境，也为所酝酿的美酒凝聚出风味。

需要注意的是，只有连续不断酿造的窖池才具有强大生命力。如果窖池曾经间断，窖泥中的微生物就会死去，不再有酿造好酒的功能。

记者走进其中一家地窖酒酒铺，在酒铺的后面就是酿酒作坊以及埋藏地窖酒的田地。15亩地上散养着鸡、鸭，粪便散发着腥气。“这里不存在卫生问题，都是全天然的，酒也都是密封好的，我们这里是的原浆。”该作坊工作人员一再强调自己泡的酒没有卫生问题，而至于为什么要在埋酒的地方养殖禽类，其解释说是因为地里有非常多蛇，鸡鸭可以驱蛇。

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，翁源米酒，欢迎选购！

客泉醇酒厂——双蒸地窖酒价格，翁源地窖酒厂家

翁源双蒸地窖酒，纯白酒加药材，长期密封埋于地下，无任何添加剂，口感香醇不上头，有益身心健康。翁源的地窖酒是出了名的好喝，米酒的做法，不管什么药材都能泡出一坛好酒，不知道翁源的你们是否记得自己喝过这样的酒地窖酒，我们比较喜欢叫它为刺梨子、或者是蜜罐，小时候放学路上总会见得到它，我们总会小心翼翼地摘下它，将它扔到地上，用脚搓去密密麻麻的刺，再将它擦干净就可以吃了。的果肉很薄，有很多籽，有点酸酸甜甜的，很多孩子喜欢吃。在翁源十分常见，常用于泡酒，很多人认为只对男性有好处，但其实还有其他的食用方式，且对女性和其他日常病症有益。

客泉醇酒厂——客泉醇地窖酒好不好，客家地窖酒批发

“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”，散米酒批发价，中华民族五千年历史长河中，无论是亲情、乡情，还是爱情，似乎总离不开美酒的“滋润”。在广东省翁源县的地窖酒更是让人回味无穷，柴火双蒸土方法酿酒：先在土灶锅里倒入纯大米，柴火在锅下面加热，将大米蒸熟并发酵将近一个多月，米酒产地，发酵好后再次放进锅中，在顶部装一个盛满冷水的大锅，用来冷却上浮的酒。根据蒸汽遇冷就会变成小水滴落下的原理，后酒会顺着冷却锅边缘流到底部的凹槽中，然后放进锅中再次蒸馏达到很好的效果。

翁源县翁城镇客泉醇酒厂----米酒;

秋收后，酿上几缸海红酒，在残冬腊月温上一碗，驱寒，微醺时与家人闲谈，抱着夜色酣然入梦。过去，一些富裕人家，多将酒藏于地窖，数年才取用，据说久藏的酒口感醇厚回味悠长，因此酒一般以陈为贵。等儿女婚嫁或其他喜庆日子开瓮宴客。因此，这里的家家户户都有酒窖、酒缸。

对于喝酒而言，只要理性选择自己爱喝的酒就行了，不应该盲目跟风去追求那些有年份的老酒。

俗话说，酒是陈的香。自明清以来，美酒往往冠以“陈”姓，而时间的长短，成为人们衡量酒质的重要标准。

对于传统工艺白酒来说，这样说不无道理。

只有经过长时间的贮存，才能使酒体中物质成分稳定，减少白酒的杂味和刺激性，使酒体更加饱满，风格更加醇厚。

米酒产地-客泉醇不一样的地窖酒-翁源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。