

## 酒代理就找安徽白酒厂家

|      |                    |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 酒代理就找安徽白酒厂家        |
| 公司名称 | 亳州市酒巷酒业有限责任公司      |
| 价格   | 2.00/件             |
| 规格参数 | A:AZ<br>D:D<br>Z:Z |
| 公司地址 | 安徽省亳州市谯城区古井镇       |
| 联系电话 | 18156789153        |

## 产品详情

酒代理 酒是一种发酵食品，是由一种叫酵母菌的微生物分解糖类产生的。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广泛的大自然原野中，尤其在一些含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋长。含糖的水果是猿猴的重要食品。当成熟的野果坠落下来后，由于受到果皮上或空气中酵母菌的作用而生成酒，是一种自然现象。日常生活中，在腐烂的水果摊位甚至垃圾堆附近，也能常常嗅到由于水果腐烂而散发出来的阵阵酒味儿。猿猴在水果成熟的季节，收贮大量水果于“石洼中”，堆积的水果受自然界中酵母菌的作用而发酵，在石洼中将“酒”的液体析出。这样的结果，并未影响水果的食用，而且析出的液体——“酒”，还有一种特别的香味供享用。猿猴居然能在不自觉中“造”出酒，这是既合乎逻辑又合乎情理的事情。当然，猿猴从初尝到发酵的野果到“酝酿成酒”，是一个漫长的过程。究竟漫长到多少年，那就是谁也无法说清楚的事情了。