

六安白酒加盟 白酒加盟招商 惠风酒业

产品名称	六安白酒加盟 白酒加盟招商 惠风酒业
公司名称	惠风酒业发展（上海）有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市普陀区玉门路215号3幢1431室
联系电话	暂无

产品详情

酱香白酒代理应该怎么做才能够更赚钱了?做好市场调研，做好定位.成败在于细节，做酱香白酒代理生意也是一样，细节决定成败。在生意开展之前，应该做好市场调研（许多代理商户没有认真去做的事情），统计当地的浓香型白酒、清香型白酒、葡萄酒或者黄酒之类的酒类产品销售的店面、公司的数量，统计好高、中和抵挡酒类产品的消耗量，还有其他需要做的收集相关数据的工作，尽量得到较多的数据。然后经过数据分析，找到自己的市场空间和突破口，锁定自己的目标客户群体。

接下来就是根据目标客户做好酱香白酒代理的产品和品牌定位了。这里要说的是应该把产品分成也分成三种级别，专门设计出各种级别的包装和酱酒，把握好重要客户群，兼顾次要客户群。总之，要让客户一看你这个店，就知道你主要是为哪些人服务的，白酒加盟招商，而这些人便是你的主要群体，而且要让非目标群体也知道你在代理他们需要的产品。

什么是酱香型白酒？酱香型白酒是指以高粱、小麦、水等为原料，其中高粱为主粮，小麦为大曲原料，比例一般为1：1。

大曲酱香酒的出酒率一般是一一般在23%左右。

经传统固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的、未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质，具有酱香风格的白酒。执行标准为GB/T26760-2011.酱香型白酒酿造的基本工艺是指“一二九八七”工艺。即端午制曲、重阳下沙、一年一个生产周期、两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒。

酱香型白酒属于大曲蒸馏酒，主要以郎酒等为代表，具有酱香突出、优雅细致、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久的特点。

白酒工艺发展：一、生产和消费的周期性发展。

白酒的生产从投料到成品对外销售，主要经历制曲、酿造（发酵、蒸馏）、陈化老熟、勾调和包装等工艺，生产周期较长。其中，六安白酒加盟，制曲作为培养有益微生物来进行食品发酵的工艺。

行业生产白酒有中温曲和高温曲之分，白酒加盟电话，中温曲入房培养28天，入库3个月后投入使用。高温曲入房培养45天，入库3个月后投入使用。酿造时间一般为2个月左右。

陈化老熟为将酿造的原酒灌坛封装并贮藏让其老熟一定时间以达到一定品质。经过蒸馏出的原酒必须经过贮藏才能勾调成品酒，而且贮藏时间越长其品质也越高。

按照目前的工艺，贮藏老熟则需要相对较长时间，一般生产企业至少需要1年以上，档次高的白酒则需要更长的时间。从消费的角度而言，白酒属于快速消费品，宏观经济的波动对其影响较小，对经济波动具有较强的抵御能力，没有明显的周期性。

六安白酒加盟-白酒加盟招商-惠风酒业(推荐商家)由惠风酒业发展（上海）有限公司提供。六安白酒加盟-白酒加盟招商-惠风酒业(推荐商家)是惠风酒业发展（上海）有限公司（www.beile9.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：章总。