

# 黑糯米酒 贵州悠客宝 黑糯米酒的价格

产品名称	黑糯米酒 贵州悠客宝 黑糯米酒的价格
公司名称	贵州悠客宝电子商务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花果园后街彭家湾花果园项目E区第E8（国际金融街2号）楼1单元10层17号[花果园社区]
联系电话	18744863986

## 产品详情

惠水黑糯米酒，贵州省惠水县特产，中国国家地理标志产品。

黑糯米酒选用独产于贵州惠水海拔1500米高寒地区的优质黑糯米，取名泉“清溪吐珠”，无任何人工合成色素及化学添加剂，属纯天然饮品。酒体色如琥珀，清亮透明，米香协调，黑糯米酒的价格，酸甜适口，酒体丰满，具有本品特有的典型风格。经贵州农学院营养分析，酒中富含蛋白质、氨基酸、酯类物质、微量的高ji醇及多种维生素等营养成份。特别是酒中含有21种氨基酸，有8种是人体所必须。且含量居各种酿造酒之首，黑糯米酒功效，被益为“液体蛋糕”。

米酒是糯米或者大米经过根霉（还有少量的毛霉和酵母）发酵后的产品，化学成分以及物理状态都发生了很大的变化。其中的淀粉转化为小分子的糖类，蛋白部分分解成氨基酸和肽，脂类的变化以及维生素和矿物质等结合状态的变化都为它的营养功能的提高产生了有效的促进作用。它的营养功能也正是基于这种化学和物理变化而产生的。而且，在发酵的过程中产生的一些风味物质对于它的口味也有很大的提高。一糖的分析：大米中的淀粉转化成单糖和低聚糖，这更有利于它快速补充人体的能量，以及改变口味。主要的单糖和双糖有葡萄糖、果糖、麦芽糖、蔗糖、异麦芽糖。

中国优越的造酒技术，黑糯米酒价格，在于最早使用曲来酿酒，并且还发现要提高酒中的酒精浓度，只要在发酵过程中不断加进熟的并经过浸泡的谷物即可。这是世界的酿酒技术，它酿出了高浓度的饮料。这种技术只是在数世纪前才流传到日本以及世界各国。因此，黑糯米酒，可以讲最早发明米酒的是中国。

验明产品合格证明、商标注册证、卫生许可证和酒类生产许可证，以免成了制假分子经销途径，危害广大消费者的利益。米酒中属孝感米酒比较出名，深受各地人的喜爱。

黑糯米酒-贵州悠客宝-黑糯米酒的价格由贵州悠客宝电子商务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。贵州悠客宝电子商务有限公司（[www.jhxc88.com](http://www.jhxc88.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为白酒较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!