

# 黑糯米酒批发 贵州悠客宝 黑糯米酒

产品名称	黑糯米酒批发 贵州悠客宝 黑糯米酒
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

营养价值黑糯米养生酒以黑糯米以及枸杞、山药、覆盆子等15种药食同源物质为原料进行发酵制作，惠水黑糯米酒，通过单因素和正交试验对黑糯米养生酒的酿造工艺进行优化，从而确定黑糯米养生酒的最佳发酵工艺参数。试验结果表明，最佳工艺条件为混合药材添加量1.5%，酒曲添加量0.20%，黑糯米酒批发，发酵时间6d，发酵温度30℃。在此条件下可得到感官评分（产品的感官评价：根据黑糯米养生酒的颜色、香味、糖度酸度、口感，由10名专业人士组成的品评小组进行综合感官评价后进行打分，满分为100分）为85分，总黄酮含量为32.2微克/毫升的黑糯米养生酒。

米酒在四川叫醪糟，也叫甜酒，度数比较低，香甜可口。可用来做小汤圆，可以用来做蛋，也可以直接喝。有滋补美容养颜之功效。小时候看大人做过一次，深刻，自己虽然没有做过，但肯定不会记错。步骤做简单。糯米蒸熟，搅散置盆，可洒一点点冷水。然后把糯米饭团成火山状，以手轻拍。洒一点酒药，在火山口稍稍洒多一点，然后密封。如果家里有多余的棉絮好，把它密密实地裹起来。一周即成。诗人的米酒：

贵州省黔南布依族苗族自治州惠水县位于贵阳市正南面，东接平塘，西连长顺，南邻罗甸，北与贵阳、龙里接壤，介于东经106°22′—107°06′，北纬25°41′—26°18′之间，总面积2470平方千米。惠水属喀斯特盆地地貌，涟江纵贯全境，涟江冲积平原面积90平方千米，土地肥沃，黑糯米酒，阡陌纵横。县境位于苗岭山地南端，北连黔中山原，南接黔南峡谷，是苗岭山地向广西丘陵盆地过渡的斜坡地带，地势北高南低，黑糯米酒，平均海拔1100米。惠水属亚热带季风气候，冬无严寒，夏无酷暑，四季如春，气候宜人。

黑糯米酒批发-贵州悠客宝(在线咨询)-黑糯米酒由贵州悠客宝电子商务有限公司提供。贵州悠客宝电子商务有限公司（www.jhxc88.com）是一家从事“散装食品;农产品;办公用品;日用品”的公司。自成立以来，

我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“散装食品;农产品;办公用品;白酒”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使贵州悠客宝在白酒中赢得了众客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！