

大莫纳红酒总代理【蜀相酒业】湖南大莫纳红酒

产品名称	大莫纳红酒总代理【蜀相酒业】 湖南大莫纳红酒
公司名称	河南蜀相酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市郑东新区金成东方国际广场11号楼 22层
联系电话	13027736167

产品详情

怎样鉴别大莫纳红酒呢

蜀相酒业生产的蜀相老酒深受广大用户的喜爱，由于同类产品的不断增多，下面蜀相酒业给大家讲解一下怎么鉴别蜀相老酒：

1、大莫纳红酒的度数可以用摇晃的方法。摇动酒瓶后，如果出现小米粒到高粱米粒大的酒花，堆花时间在15秒钟左右，酒的度数大约是53度~55度；如果酒花有高粱米粒大小，堆花时间在7秒钟左右，酒的度数约为57度~60度。

2、取一滴大莫纳红酒放在手心里，然后合掌使两手心接触用力摩擦几下，如酒生热后发出的气味清香，则为优质酒；如气味发甜，则为中档酒；气味苦臭，则为劣质酒。

【河南蜀相酒业有限公司】

始终坚持纯粮原生态酿造工艺，蜀相老酒等酒类产品的储量十分可观，可以满足广大客户的需求。公司旨在弘扬中国白酒传统工艺之精华，为我国酒类行业的发展做出了巨大贡献。

蜀相老酒对人体有什么好处

1、软化血管。蜀相酒的酸度高，是其它酒的3至5倍，而且主要以乳酸为主。根据中医理论，酸主脾胃，能软化血管。西医也认为，食酸有利于健康。

2、防血管病。蜀相酒的酚类化合物多。近年来，越来越多的消费者趋向于选择红葡萄酒，原因在于干红葡萄酒含有较多的酚类化合物，有利于预防血管疾病。蜀相酱香酒的酚类化合物是其它名优白酒的3到4倍，可见酱香酒与干红葡萄酒有异曲同工之妙。

蜀相酒业集团在生产销售蜀相老酒等产品时，严格遵守质量程序，所用原料及设备符合国家要求标准，保证生产的产品达到用户满意的质量要求。

适量饮用一些蜀相老酒，对人们的身体是有益处的。

蜀相酒蒸馏时接酒温度高达40度以上，比其它酒接酒时的温度高达近一倍，高温下易挥发物质自然挥发掉的多，而且酱香酒要经三年以上的存贮，贮存损失高达2%以上，很显然容易挥发的物质又被挥发掉了很大一部分，所以酒体中保存的易挥发物质少，自然对人体的刺激少，有益于健康。

蜀相酒业集团以市场导向为根本，开发了白酒、红酒、氨基酸酒等多种健康酒类品牌，在市场上拥有很高的知名度，产品深受广大用户的喜爱。