

云南氨基酸酒 氨基酸酒批发

产品名称	云南氨基酸酒 氨基酸酒批发
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

如何品鉴氨基酸酒的味

酒是人们生活中聚餐放松时的不可缺少的物品，而味是尝酒中相当重要的部分。下面我们来看一下如何品鉴蜀相老酒的味：

氨基酸酒入口要慢而稳，使酒先接触舌尖，次两侧，最后到舌根，使酒液满舌而进行味觉判断，主要看“酸、甜、苦、辣、涩”五味是否协调、平和。酒的味感是关系酒品优劣的尤其重要的品评标准，酒类中的各种产品都含有不同比重的酒精，但各类酒品都要求消除酒精味道，只有酒中的各种味感的相互配合，酒味协调，酒质肥硕，酒体柔美的酒品才能称得上是美味佳酿。

【河南蜀相酒业有限公司】

生产的蜀相老酒，按照传统工艺和现代科技相结合进行酿造，长期窖藏，精心酿制，酒质香醇味美，回味悠长，并且具有独特的养生功效，在市场上拥有很强的竞争力。

蜀相老酒可以助消化、抗癌

蜀相纯粮酒可以刺激口腔黏膜分泌更多消化酶，纯粮酱酒的长期发酵工艺，也使得酒体中乳酸物质丰富，更有助于肠胃健康。而且蜀相纯粮酱酒进入人体的特点，是吸收快、分解也快，可以让人身心松弛下来，进而提高睡眠质量。

细胞自噬功能可以清理体内细胞的代谢残渣，降低癌变几率。蜀相酒原粮中的酵母菌具有细胞自噬的关键基因，这一基因通过酿造过程存在于蜀相纯粮酱酒中。

蜀相酒业集团生产的蜀相老酒系列产品，可以根据客户的要求进行定制，满足客户的个性化要求，提升客户满意度。

蜀相老酒是由十五年基酒勾兑调制而成，5斤粮食一斤酒，酱香五味均衡，生产工艺十分复杂。酿制蜀相酒要经历重阳下沙、端午踩曲、长期贮存等工艺环节的淬炼，制酒生产一年一个生产周期，顺应季节变换，历经两次加生沙(生粮)、八次发酵、九次蒸馏，七次取酒，生产周期长达10个月，再陈贮三年以上，勾兑调配，然后再贮存一年，使酒质更加和谐醇香，绵软柔和，方准装瓶出厂，全部生产过程近五年之久，是中国白酒最为复杂的酿酒工艺。

蜀相酒业集团生产的蜀相老酒品牌系列产品，荣获全国产品质量公证十佳品牌，并获得重点宣传和推广，产品在全国各地都很畅销，在市场上有很大的影响。