

蜀相老酒总代理 黑龙江蜀相老酒 [蜀相酒业]

产品名称	蜀相老酒总代理 黑龙江蜀相老酒 [蜀相酒业]
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

蜀相老酒对身体有什么益处

蜀相酒的浓度科学合理。酒精浓度在53度左右，酒精分子与水分子的亲和力好，加之酱香酒的贮存时间较长，游离的酒分子少，所以对身体的刺激小，有利于健康。

蜀相酒原料糯高粱中，丰富的单宁会留存于酒体中。单宁的主要作用就是美白和增加皮肤弹性。这个作用对于广大女性是很有吸引力的。

蜀相酒业集团的白酒年产量高达一千五百吨，公司拥有强大的技术及完善设备的支持，志在为客户提供优质足量的产品。

适量饮用蜀相老酒对人有哪些好处

蜀相老酒是粮食酿造的，适量适度的饮用对身体是有好处的，下面我们来简单了解一下。

1、增进食欲：白酒能加快胃的血液循环，在吃饭的时候，少酌一点低度的白酒能增进食欲，促进食物消化。但是一点要把握好度，白酒喝多了反而会伤胃。

2、祛除寒冷：每100克白酒中含有1246千焦能量，因此白酒中含有较高的热量，当天气严寒的时候，适

量喝点白酒，可以祛冷，让我们身体迅速暖和起来，血液也流通加快。

蜀相酒业集团生产的蜀相老酒等系列产品，坚持纯粮原生态酿造工艺，品质优良，在行业中有很高的知名度，在用户中也有良好的口碑。

（1）制曲：小麦经破碎，加入母曲和水制成曲胚，用稻草间隔入仓发酵40天后拆曲，贮存6个月后投入制酒生产。

（2）制酒：投料阶段：重阳开始分2次投料，即下沙和造沙（沙指高粱）。下沙高粱经破碎后加热水润粮，次日加母糟蒸粮，下甑摊晾，之后加曲和尾酒拌匀堆积，达到工艺要求，入窖发酵30天后开窖取醅，再与造沙经破碎、润粮后的高粱拌匀，从蒸粮开始重复上述工序。

蜀相酒业集团坚持诚信服务，客户至上的原则，在产品的生产销售方面专业化程度高，服务周到，欢迎广大新老客户莅临，共创商机。