杭州蜀相老酒 蜀相老酒加盟

产品名称	杭州蜀相老酒 蜀相老酒加盟
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　蜀相酒业　蜀相集团　　蜀相老酒　蜀相酒业　蜀相集团

蜀相国际控股集团董事局、蜀相酒业集团董事长姚志勇先生；蜀相酒业集团总经理王勇胜先生；中国能源学会会长张振明先生；全国产业创新科学研究院执行院长李其效先生；国家农村教育发展中心绿经办主任韩德成将军；全国产业创新科学研究院生物工程研究中心主任刘雪微女士；媒体人杨俊女士；蜀相酒业集团董事、招商总监牛娟女士；蜀相酒业集团总经理助理康万生先生；蜀相酒业集团市场总监高小伟先生；蜀相酒业集团首席勾调师曾勇先生；蜀相酒业集团技术总监、技术专家组成员姚岸然先生；氨基酸酒发明人方国胜先生；蜀相酒业集团各分公司负责人，各战略合作单位领导；蜀相酒业集团全国各运营中心的人、各团队负责人，全国会员代表以及社会各界精英领导，社会贤达等一千七百多人共同出席了大会！

【蜀相酒业】是由董事长姚志勇先生一手发起的集白酒、红酒、氨基酸酒，研发、生产、销售为一体的集团化公司，致力打造中国健康酒业知名品牌。

蜀相老酒的制曲与制酒工艺

（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：①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。

蜀相老酒　蜀相酒业　蜀相集团　　蜀相老酒　蜀相酒业　蜀相集团

我国党的十九届大指出，中国特色主义进入新时代，中国正处在建成小康社会，我国经济已由高速增长阶段转向高质量发展阶段。节目访谈——与会嘉宾领导为蜀相酒业集团美好的明天出谋划策，献计献言，深情寄托，真情期盼！

【蜀相酒业】是由董事长姚志勇先生一手发起的集白酒、红酒、氨基酸酒，研发、生产、销售为一体的集团化公司，致力打造中国健康酒业知名品牌。