

蜀相老酒多少钱【蜀相酒业】江苏蜀相老酒

产品名称	蜀相老酒多少钱【蜀相酒业】江苏蜀相老酒
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

酱香型蜀相老酒的酿造

在我国，一般白酒酿造，一年四季都可以，只需经过一两次，至多四、五次发酵蒸馏取酒，便能完成一个生产周期。而酱香酒酿造，则是顺应季节变化的自然规律来进行，一年一个生产周期，按照节气，“端午踩曲，重阳下沙投料”，同一批原料，要历经八次摊凉及加曲堆积发酵、九次蒸煮、七次取酒的复杂生产过程。再经三年窖存1、季节性生产（一年一个生产周期）。

酱香型白酒100%纯粮酿造，不添加任何外来物质，包括食用酒精及非白酒发酵生产的呈香、呈味、呈色物质，需以高粱、小麦等为原料，经传统固态法发酵制成，以保障酱香型白酒质量，这在任何酒类产品包括洋酒中都没有。

蜀相酒业集团生产的酱香型蜀相老酒系列产品，严格遵守生产程序，确保产品质量达到相关标准，确保产品在各方面都能经得起考验。

蜀相老酒 蜀相酒业 蜀相集团 蜀相老酒 蜀相酒业 蜀相集团

八一军旗红，和平伴歌舞！

值此中国人民解放军建军92周年到来之际，蜀相酒业集团全体家人，向英雄的、战无不胜的人民军，致以崇高的敬礼！

【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，致力于打造中国健康酒业知名品牌。

酒类讲究色、香的正宗，喝起来才会舒服，那么蜀相老酒的色该怎么鉴别呢？

蜀相老酒色泽的鉴别，是用手举杯对光或白布作底，用肉眼观察酒的色调，透明度及有无悬浮和沉淀。酒液中的自然色泽主要来源于酿制酒品的原料，酿制时应尽量保持原料的本色。自然的色彩会给人以新鲜、纯美、朴实、自然的感觉，在语言描述上称之为正色。因为酒品一般在正常光线下观察带有亮光，所以色和泽是同时感观于人的视觉的。好的酒液像水晶体一样高度透明，优良的酒品都具有清透明的液相。观察、评价酒品的色泽是评酒的一个重要部分。

【河南蜀相酒业有限公司】

在生产蜀相老酒等酒类时，坚持纯粮酿造，并不断结合我国悠久的酒类文化中的精华部分，志在为广大客户提供色泽优美、口味绵长的高质量美酒，赢得客户的认可。