

蜀相老酒团购会员 宁夏蜀相老酒 【蜀相酒业】

产品名称	蜀相老酒团购会员 宁夏蜀相老酒 【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 蜀相酒业 蜀相集团 蜀相老酒 蜀相酒业 蜀相集团

迎着华夏盛世的阳光，乘着浩荡的改革东风，中华大帝轩辕黄帝故里新郑——龙湖正商智慧城，回响起嘹亮激越、回荡天穹的喜庆钟声，公元2019年7月28日，“迎八一·蜀相酒业集团《高i端酱酒·高i端论坛》暨2019新品发布会”盛大开幕！

【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。

鉴别蜀相老酒的办法

人们在选择酒类产品时，都比较谨慎，因为好的酒能够给人们带来欢乐，下面蜀相酒业给大家介绍一下怎样鉴别蜀相老酒：

把蜀相老酒倒入无色透明的玻璃杯中，对着自然光观察，白酒应清澈透明，无悬浮物和沉淀物；然后闻其香气，用鼻子贴近杯口，辨别香气的高低和香气特点；最后品其味，喝少量酒并在舌面上铺开，分辨味感的浓厚、绵柔、醇和、粗糙，以及酸、甜、甘、辣是否协调，余味的有无及长短。

低档劣质白酒一般是用质量差或发霉的粮食做原料，工艺粗糙，通常是冒充品牌酒或畅销酒，喝着呛嗓、伤头的酒，一定是劣质酒。

【河南蜀相酒业有限公司】

在发展过程中，建立了健全的企业制度，重视安全生产、责任落实，在不断提高酒类产品产量及质量的同时，为客户提供优质的服务，赢得了广大客户的信任与青睐。

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。