

## (蜀相酒业) 蜀相老酒价钱 贵阳蜀相老酒

产品名称	(蜀相酒业) 蜀相老酒价钱 贵阳蜀相老酒
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

蜀相老酒 蜀相酒业 蜀相集团 蜀相老酒 蜀相酒业 蜀相集团

酿造本为民，蜀相铸酒魂。煮酒论英雄，盛世中国梦！

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大会致辞！对各位嘉宾领导，全体与会代表，表示最热烈的欢迎和最诚挚的感谢！向长期以来，关爱、支持蜀相事业的各界精英领导致以崇高的敬意！

【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。

### 白酒有哪些不同

白酒在酿造时有很多种工艺与工具，下面我们来了解一下。

白酒，酿造所采用的原料不同，有的是高粱，有的是大米；

所使用的发酵容器设备不同，有的是陶缸、水泥池、砖池、箱，有的是泥池老窖等；

所采取的酿造工艺不同，有的是清蒸清糙、续精混蒸、回沙发酵，有的是固态和液态发酵等。

蜀相酒业集团秉持“做事先做人，酿酒先酿魂”的企业精神，致力于打造中国酒类品牌。

(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。