

海口蜀相老酒 蜀相老酒团购会员

产品名称	海口蜀相老酒 蜀相老酒团购会员
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

大众创业、万众创新”是国家发展动力之源，富民之道、强国之策。

“迎八一·蜀相酒业集团酱酒·论坛暨2019新品发布会”的胜利召开，是蜀相酒业集团发展的冲锋号，事业的里程碑，必将揭开蜀相酒业集团事业发展新篇章，为中华民族的伟大复兴中国梦增光添彩！

品蜀相老酒，谋三分天下！

【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。

蜀相酒企坐落在贵州省仁怀市茅台镇赤水河流域。由于茅台镇地处河谷，风速小，十分有利于酿造茅台酒微生物的栖息和繁殖，而且还具有极特殊的自然环境和气候条件。它位于贵州高原低点的盆地，海拔仅440米，远离高原气流，终日云雾密集。夏日持续35—39℃的高温期长达5个月，一年有大半时间笼罩在闷热、潮湿的雨雾之中。

蜀相酒业集团在发展过程中，坚持质量为首，秉持弘扬中国白酒传统文化的理念，同时也在倡导一种追求健康、追求品质、奋发向上的价值观和企业精神。