

荔枝酒价格 乌海荔枝酒 第酒元素

产品名称	荔枝酒价格 乌海荔枝酒 第酒元素
公司名称	第酒元素（天津）酒业销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001
联系电话	18647382292

产品详情

白酒中有害成分——

：果胶质多的原料来酿制白酒，酒中会含有多量的，对人体的毒性作用较大，4—10克即可引起严重。尤其是的氧化物甲酸和甲醛，毒性更大于，甲酸的毒性比大6倍，而甲醛的毒性比大30倍。白酒饮用过多，在体内有积蓄作用，不易排出体外，它在体内的代谢产物是甲酸和甲醛，所以量的也能引起慢性。

发生急性时，会出现、恶心、胃部疼痛、视力模糊等症状，继续发展可出现呼吸困难，呼吸，乌海荔枝酒，昏迷甚至。慢性主要表现为粘膜刺激症状、眩晕、昏睡、、消化障碍、视力模糊和等，以致双目失明。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

蒙牧型白酒

以蒙牧牌白酒为代表作，饮用清爽淡雅，具有纯正、舒适、协调的香气。具有醇甜、柔和，爽净的口味不上头，适合中男女青年人饮用的好酒。

马奶酒:蒙古族人民世居草原，以畜牧为生计。马奶酒、手扒肉、烤羊肉是他们日常生活最喜欢的饮料食品 and 待客佳肴。每年七八月份牛肥马壮，是酿制马奶酒的季节。勤劳的蒙古族妇女将马奶收贮于皮囊中，加以搅拌，荔枝酒价格，数日后便乳脂分离，发酵成酒。随着科学的发达，生活的繁荣，蒙古人酿制马奶酒的工艺日益精湛完善，不仅有简单的发酵法，还出现了酿制烈性奶酒的蒸馏法。六蒸六酿后的奶酒方为上品。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

酱香型白酒工艺说明

1、碎沙：酱香型白酒原料为“沙”，沙是仁怀地区土话，指的是红缨子糯高粱。在每年大生产周期中，酿制荔枝酒，分两次投料：次投料称下沙，第二次投料称糙沙，投料后需经过八次发酵，每次发酵一个月左右，自制荔枝酒，一个大周期约10个月左右。由于原料需要经过反酵，所以原料粉碎得比较粗，要求整粒与碎粒之比，下沙为80%比20%，糙沙为70%比30%，下沙和糙沙的投料量分别占投料总量的50%。为了保证酒质的纯净，酱香型白酒在生产过程中基本上不加辅料，其疏松作用主要靠高粱原料粉碎的粗细来调节。

2、大曲粉碎：酱香型白酒是采用高温大曲产酒生香的，由于高温大曲的糖化发酵力较低，原料粉碎又较粗，故大曲粉碎越细越好，有利糖化发酵。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

荔枝酒价格-乌海荔枝酒-第酒元素由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。““贡此时”白酒500ml，“干杯青春”白酒125ml，”就选第酒元素（天津）酒业销售有限公司（www.tz1288.com），公司位于：内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001，多年来，第酒元素坚持为客户提供好的服务，联系人：郭经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。第酒元素期待成为您的长期合作伙伴！