

## 纯粮酒取其精华--衡阳资讯

产品名称	纯粮酒取其精华--衡阳资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌定制加工 抵账酒定制:白酒贴牌 纯粮酒定制:配制酒贴牌定制
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

## 产品详情

纯粮酒取其精华--衡阳资讯【汉庭酒业】桑葚子一斤浸在3斤高粱酒中，用瓷罐封好，一个月后取出饮服。老年人可加木瓜、五加皮同浸。2、桑葚150克，柠檬汁20克，白糖40克，白酒650克。将桑葚洗净，晾干。取容器，放进桑葚和柠檬汁，并加入糖、蜂蜜和酒，然后密封，放在阴暗通风处。待3个月后用纱布过滤，移入另一容器即可。3、桑葚100克，甜酒曲100克，糯米1000克。将桑葚洗净，晾干，捣烂取汁，煮沸晾凉;甜酒曲研末，糯米蒸熟晾凉;同置容器中，拌匀，密封，7-10天后酒酿成，去渣，即可。在接酒过程中50度以下酒都称酒尾，若将其贮存一年后，这种酒变的特别酸，用作调味酒可调节酸度，使酒体变得柔和且回味悠长。纯粮酒取其精华--衡阳资讯选用生产中发酵正常的窖池，把发酵期延长到6个月—1年，从而生产出具特殊香味的调味酒，这种酒酯、酸含量高可起调醇、调酯的作用。