

## 昌都企业用酒利润空间-白酒零元代理

产品名称	昌都企业用酒利润空间-白酒零元代理
公司名称	安徽省亳州市古井镇闯王酒业有限责任公司
价格	298.00/箱
规格参数	联系人:田浩 电话:17356731333 地址:亳州市古井镇闯王酒业
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇2（注册地址）
联系电话	17356731333

## 产品详情

古井镇是名酒产地之一，以盛产美酒而誉满神州，酒文化历史源远流长，古老的窖池发酵，传统“老五甑”酿造工艺流传延续至今，粮田酒、家酒系列、生态原浆系列、原浆系列、以色清透明、窖香幽雅、醇厚净爽、谐调丰满、余味悠长、浓香纯正，而深受消费者的喜爱，公司秉承“只为奉献纯正原浆好酒”为原则，坚持做一个传统文化的白酒企业。

酒和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醅质量，还可以加入生香醅培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醅，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺流程1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺流程酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺流程是次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒(或加干酵和青钠 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺流程是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香醅培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成醅液均需原粮作原料。

酒精对人的损害，重要的是中枢神经系统。它使神经系统从到高度的，严重地破坏神经系统的正常功能。过量的饮酒就是损害脏。慢性酒精中，则可导致酒精性硬化。

香型