

邓州小米黄酒批发 荣晖酒业质量好 邓州小米黄酒

产品名称	邓州小米黄酒批发 荣晖酒业质量好 邓州小米黄酒
公司名称	河南一优网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南阳市七一路中医院东隔墙（五楼）
联系电话	18937780123

产品详情

南阳荣晖酒业（河南一优科技）位于中国黄酒之乡，邓州市刘集镇户周村！刘集镇自古以来就盛产黄酒，风味独特，色味俱佳，酒香纯正，在黄酒界中独树一帜。

长期供应：糯米黄酒、小米黄酒。自然发酵的黄酒具有活血通络、滋阴养颜、祛寒通经的功效，长期饮用黄酒，可改善血液循环，促进新陈代谢。

企业宗旨：传承国酒，传递健康

企业理念：传承中华文明，坚守工匠精神

黄酒是中国古老的独有酒种，被誉“国粹”，儒家文化乃中国具特色的民族文化，称之“文化精髓”。两者源远流长，博大精深。黄酒生性温和、风格雅致，酒文化古朴厚重，邓州小米黄酒工艺，传承人间真善之美、忠孝之德；儒家内涵讲究中庸之道，主张清淡无为，宣扬仁、义、礼、智、信等人伦道德。细细体味，黄酒与儒家文化可谓一脉相承，有着异曲同工之妙。

南阳荣晖酒业（河南一优科技）位于中国黄酒之乡，邓州市刘集镇户周村！刘集镇自古以来就盛产黄酒，风味独特，色味俱佳，酒香纯正，在黄酒界中独树一帜。

长期供应：糯米黄酒、小米黄酒。自然发酵的黄酒具有活血通络、滋阴养颜、祛寒通经的功效，长期饮用黄酒，可改善血液循环，促进新陈代谢。

企业宗旨：传承国酒，传递健康

企业理念：传承中华文明，坚守工匠精神

发酵注意事项

发酵过程中保持缸口干燥，发酵环境通风、干燥。在发酵启动后的三到四天要打开封口（发酵过程中用布和塑料袋封口，不用太严实即可）用勺子或其他物件把缸内糯米上下翻动一次，第二次翻动在发酵第八天左右，第三次翻动在十二天左右，邓州小米黄酒，三次翻动后即可等待发酵结束。

发酵结束的表现

缸内糯米沉底，同时表层有清澈的酒液体析出，闻着有浓郁的酒香，一般25度左右的室温发酵周期在1个月左右，因为全国各地区的差异化，具体发酵时间会有所差异，同时前期发酵温度过低，会导致发酵时间大幅度延长。发酵结束后可以用细纱布包裹进行过滤，邓州小米黄酒供应，也可以连同酒糟一起进行陈放。

发酵过程出现的现象

麦曲由于发酵缓慢，前期启动发酵和温度有很大的关系，温度低的情况下，24小时内没有出现发酵迹象也不要着急，可是尝试增加室温，或者采取保温等措施。同时由于发酵过程中温度偏高的情况下酵母菌会繁殖过快，出现白色的菌丝，属于正常现象。

南阳荣晖酒业（河南一优科技）位于中国黄酒之乡，邓州市刘集镇户周村！刘集镇自古以来就盛产黄酒，风味独特，色味俱佳，酒香纯正，在黄酒界中独树一帜。

长期供应：糯米黄酒、小米黄酒。自然发酵的黄酒具有活血通络、滋阴养颜、祛寒通经的功效，长期饮用黄酒，可改善血液循环，促进新陈代谢。

企业宗旨：传承国酒，邓州小米黄酒批发，传递健康

企业理念：传承中华文明，坚守工匠精神

醇厚的黄酒文化

一想起黄酒，就想起市井间中年男子的汗酸气，定是对黄酒的误解。其实，在江、浙、沪、闽地区的大家庭和具有一定文化素养的知识分子中，对黄酒的忠诚度是比较高的。饮用黄酒的人，往往具有黄酒那种不烈不淡，醇厚敦朴的“中庸”性格。饮黄酒也不像啤酒那样用以解渴，适宜速饮，不像烈性的白酒需“一口闷”方能体会其香和味。黄酒与文化底蕴深厚的葡萄酒一样，甚至其文化内涵深于葡萄酒，需有正确的饮用方法，方能体会国粹黄酒的无穷滋味。

邓州小米黄酒批发-荣晖酒业质量好-邓州小米黄酒由河南一优网络科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南一优网络科技有限公司（www.400calls.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为技术合作具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功！同时本公司（www.0377n.com）还是从事南阳400电话办理，新野400电话办理，新野400电话办理公司的服务商，欢迎来电咨询。

