

纯手工酿造低度醪糟甜米酒及其注意事项

产品名称	纯手工酿造低度醪糟甜米酒及其注意事项
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌:浅醉于心 原材料:江米酒曲 产地:成都
公司地址	成都龙泉驿区阳光村11组67号
联系电话	13540333016

产品详情

纯手工酿造低度醪糟甜米酒及其注意事项

米酒在南北方叫法是不同的，在北方大多叫做米酒，而在南方很多地方叫做醪糟，由于它是纯粮食发酵而来，酒精度数在5度左右，口感甜或甜中带酸，所以很受欢迎，并且由于它营养丰富，有食疗的效果，一直是餐桌上的常客。现在很多外面卖的醪糟米酒看着不错，但是吃起来要么没有米香味，要么甜的不行。这是因为很多黑心商家为了牟利，选用一般的米当做原料，其实做醪糟米酒做好的是糯米，尤其是东北糯米。其次是做米酒用水，用矿泉水最好，自来水必须经过处理了才能用，。三是很多商家会给米酒加甜味剂，这样的好处是做出来的米酒很甜，会掩盖酸味和苦味。因为做米酒很容易出现酸苦现象，如果温度和卫生把握不过关的情况下，十有八九会出现酸味或者苦味，而甜味剂就能掩盖酸苦味。四是酒曲搭配，曲为酒之魂，好曲出好酒可不是说着玩的。成都一品庄园的米酒都是纯手工酿造，有专门的杀菌室和控温设备，做的醪糟米酒从来不加增甜增香的辅料，选用纯东北江米，用摊凉发制作，客户评价很好，吃起来不会有齁的感觉，质量稳定，很多酒馆饭馆饭店都是用的很顺手，如果需要进一步了解，请联系成都一品庄园田生。