

红酒贴牌代加工 宏强酒厂

产品名称	红酒贴牌代加工 宏强酒厂
公司名称	肇庆市宏强酒厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省肇庆市鼎湖区坑口新城六十四区新华路
联系电话	13600226168 13600226168

产品详情

红葡萄品种

7. 席拉 (Syrah/Shiraz)

又称设拉子、西拉。起源于法国北隆河谷（又称罗纳河谷）的一种葡萄，当地用于酿造A.O.C红酒。在法国和欧洲各地写作“Syrah”，在澳大利亚、南非等新世界产区写作“Shiraz”，单品种用于酿酒。席拉能赋予酒独特诱人的香气、复杂且有筋骨的口感，使酒不很浓郁但很丰满，质量稳定能进行很好的陈酿。在南非表现很像赤霞珠。

8. 巴贝拉 (Barbera)

巴贝拉来源于意大利，是这个国家的第二大栽培品种。皮埃蒙特地区红酒总产量的一半是用巴贝拉酿造的。巴贝拉葡萄酒的风格很多，其中的优质品种可耐受很长时间的陈酿。巴贝拉的果实即使在成熟很充分时仍然有较高的酸度，使它在炎热的气候条件下有一定的优势。

在意大利巴贝拉还用于给内比奥洛葡萄酒调色，或与来自一拉力南方的其他葡萄酒勾兑，来改善相对单薄的体量和过高的酸度。来通过限制葡萄的产量和增加在橡木桶中的陈酿，意大利巴贝拉的总体品质得到提高，既能生产年轻活跃的新酒，又能酿造浓郁而充满力量型的葡萄酒。总体上，葡萄酒呈深沉的宝石红色，体量饱满，单宁含量低、酸含量高。

9. 马尔贝克 (Malbec)

又称为马白克、马尔白克等。起源于法国，

灰皮诺

灰皮诺(4张)

是波尔多地区允许进行葡萄酒勾兑的5个品种之一。曾经非常有名，但后来有些失宠，主要是由于它容易

染病，抗霜冻能力不强，以及坐果差。

玛尔贝肯红葡萄酒果香浓郁，酒体平衡，具有黑醋栗、桑葚、李子的芳香，偶尔还表现出桃子的风味。口感比解百纳类的葡萄酒柔软。此外，马尔贝肯还用于勾兑葡萄酒，使葡萄酒具有早饮性。所酿出的葡萄酒柔和、特征饱满、色泽美丽，而且含有相当数量的单宁，适合勾兑解百纳葡萄酒。

桑娇维塞

桑娇维塞(3张)

10．内比奥洛（Nebbiolo）

又称为内比奥罗、雾葡萄等。起源于意大利，它能够生产出较令人恒久不忘、品质保持年限较长的佳酿。内比奥洛称的上意大利葡萄酒行业隐藏较深的秘密，它只在西北部的皮埃蒙特地区栽培，直到十几年前才流传到世界其他地方。今天内比奥洛是意大利较优品质的DOCG级葡萄酒的选。即使是在皮埃蒙特地区，内比奥洛也仅仅是在数个精选区域进行栽培。由于难于栽培和并不丰产，内比奥洛的产量只占皮埃蒙特地区的30%。

11．桑娇维塞（Sangiovese）

原产意大利，是意大利栽培较多的红葡萄品种，桑娇维塞的老家是托斯卡纳（又称托斯坎尼），较早的记载可以追溯到16世纪。它是意大利一些较知名葡萄酒的原料，比如是生产Brunello di Montalcino葡萄酒的原料，也是驰安酬(Chianti，又称奇安蒂)葡萄酒的主要原料。对这个品种单系的选择非常重要，否则生产出的葡萄酒只能达到一般的品质。

桑娇维塞一旦远离故土经常会出现水土不服，所以在意大利之外种植非常少。有少量的桑娇维塞葡萄生长在阿根廷、南非和加州的纳帕谷。值得一提的是，尽管加州种植的葡萄与意大利的亲戚有深厚的历史渊源，但今天加州生产的桑娇维塞葡萄酒具有自己的独特风格。

[肇庆宏强酒厂]法国进口白兰地，橡木桶批发，橡木桶白兰地，橡木桶陈酿，法国白兰地，白兰地生产加工，白兰地洋酒加工，宏强酒厂，白兰地洋酒加工，西藏白兰地，白兰地加工生产，铁岭白兰地，宏强酒厂，白兰地洋酒加工，南平白兰地，红酒加工洋酒加工，宏强酒厂，洋酒生产加工，西藏白兰地，南平白兰地，肇庆[肇庆宏强酒厂]红酒加工，白兰地加工，白兰地加工，铁岭白兰地，宏强酒厂，红酒加工洋酒加工，肇庆宏强酒厂，白兰地洋酒加工，红酒加工，洋酒生产加工，广东洋酒加工，宏强酒厂白兰地加工，白兰地洋酒加工，宏强酒厂，中山洋酒加工，[肇庆宏强酒厂]红酒加工，白兰地加工，红酒加工，宏强酒厂，西藏白兰地，宏强酒厂，广东洋酒加工，威士忌白兰地加工，中山洋酒加工，西藏白兰地，红酒加工洋酒加工，洋酒生产加工，宏强酒厂，白兰地加工，宏强酒厂，红酒加工洋酒加工，宏强酒厂白兰地加工，红酒加工洋酒加工，威士忌白兰地加工，洋酒进口加工，洋酒生产加工，宏强酒厂白兰地加工，红酒加工，宏强酒厂，白兰地加工，肇庆宏强酒厂，红酒加工洋酒加工，红酒加工，中山洋酒加工，深圳洋酒加工，洋酒进口加工，东莞洋酒加工，宏强酒厂，中山洋酒加工，宏强酒厂，白兰地加工洋酒加工，肇庆宏强酒厂，惠州洋酒加工，深圳洋酒加工，宏强酒厂，洋酒生产加工，肇庆宏强酒厂，东莞洋酒加工，洋酒进口加工，白兰地加工洋酒加工，洋酒生产加工，红酒加工洋酒加工，佛山洋酒加工，惠州洋酒加工，肇庆宏强酒厂，肇庆宏强酒厂，红酒加工洋酒加工，[肇庆宏强酒厂]红酒加工，白兰地加工，洋酒进口加工，红酒加工洋酒加工，佛山洋酒加工，宏强酒厂，深圳洋酒加工，白兰地洋酒加工

葡萄酒的品种很多，因葡萄的栽培、葡萄酒生产工艺条件的不同，产品风格各不相同。以成品颜色来说，可分为红葡萄酒、白葡萄酒及粉红葡萄酒三类。其中红葡萄酒又可细分为干红葡萄酒、半干红葡萄酒、半甜红葡萄酒和甜红葡萄酒。白葡萄酒则细分为干白葡萄酒、半干白葡萄酒、半甜白葡萄酒和甜白葡萄酒。以酿造方式来说，可以分为葡萄酒、气泡葡萄酒、加烈葡萄酒和加味葡萄酒四类。一般按酒的颜色深浅、含糖量多少、含不含二氧化碳及采用的酿造方法来分类，国外也有采用以产地、原料名称来分类的。按照国际葡萄酒组织的规定，葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或汁完全或部分酒精发酵后获得的饮料，其酒精度一般在8.5°到16.2°之间；按照我国新的葡萄酒标准GB15037-2006规定，葡萄酒是以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，酒精度不低于7.0%的酒精饮品。按酒的颜色1. 白葡萄酒：用白葡萄或皮红肉白的葡萄分离发酵制成。酒的颜色微黄带绿，近似无色或浅黄、禾秆黄、金黄。凡深黄、土黄、棕黄或褐黄等色，均不符合白葡萄酒的色泽要求。2. 红葡萄酒：采用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄经葡萄皮和汁混合发酵而成。酒色呈自然深宝石红、宝石红、紫红或石榴红，凡黄褐、棕褐或土褐颜色，均不符合红葡萄酒的色泽要求。3. 桃红葡萄酒：用带色的红葡萄带皮发酵或分离发酵制成。酒色为淡红、桃红、橘红或玫瑰色。凡色泽过深或过浅均不符合桃红葡萄酒的要求。这一类葡萄酒在风味上具有新鲜感和明显的果香，含单宁不宜太高。玫瑰香葡萄、黑比诺、佳利酿、法国蓝等品种都适合酿制桃红葡萄酒。另红、白葡萄酒按一定比例勾兑也可算是桃红葡萄酒。

肇庆市宏强酒厂位于肇庆重点风景名胜区鼎湖山附近，毗邻广西梧州，珠江三角洲、港、澳、水陆交通十分便利，本厂历史悠久是酒类酿制专业厂家，占地2.8万平方米，固定资产总值超5000万元。已通过中国认证出口食品生产备案企业，已获取了配制酒、白酒全国工业生产许可证。

【肇庆宏强酒厂白兰地加工洋酒加工】白兰地生产加工，洋酒加工，白兰地加工，威士忌加工，伏特加加工，洋酒贴牌，白兰地贴牌，威士忌贴牌，伏特加贴牌，洋酒生产加工，白兰地生产加工，威士忌生产加工，伏特加生产加工，白兰地贴牌，白兰地生产加工，白兰地贴牌生产，白兰地加工代理，白兰地全国代理，白兰地招代理，白兰地招全国代理，白兰地招区域代理，宏强洋酒，宏强白兰地，宏强威士忌，白兰地生产加工，洋酒贴牌价格、洋酒贴牌批发、洋酒贴牌厂商及经销商，白兰地贴牌，白兰地生产加工，白兰地贴牌生产，白兰地代理，白兰地全国代理，白兰地招代理，白兰地招全国代理，白兰地招区域代理白兰地加工，北京白兰地加工，红酒加工白兰地加工，北京白兰地加工，宏强酒厂，白兰地加工生产，天津白兰地加工，红酒生产加工，天津威士忌加工，广东洋酒加工，宏强酒厂，沈阳白兰地加工，红酒加工生产，北京洋酒加工，宏强酒厂，铁岭白兰地，大连白兰地加工，白兰地酒加工，天津洋酒加工，威士忌白兰地加工，洋酒生产加工，哈尔滨白兰地加工，北京红酒加工，沈阳洋酒加工，白兰地加工，宏强酒厂，济南白兰地加工，天津红酒加工，红酒贴牌代加工，大连洋酒加工，洋酒进口加工，广东洋酒加工，青岛白兰地加工，沈阳红酒加工，哈尔滨洋酒加工，[肇庆宏强酒厂]白兰地生产加工，南京白兰地加工，大连红酒加工，济南洋酒加工，东莞洋酒加工，威士忌白兰地加工，[肇庆宏强酒厂]法国进口白兰地，橡木桶批发，橡木桶白兰地，橡木桶陈酿，法国白兰地，白兰地生产加工，上海白兰地加工，哈尔滨红酒加工，青岛洋酒加工，惠州洋酒加工，白兰地加工，杭州白兰地加工，济南红酒加工，南京洋酒加工，洋酒进口加工，洋酒进口加工，武汉白兰地加工，青岛红酒加工，上海洋酒加工[肇庆宏强酒厂]威士忌加工，白兰地加工，广州白兰地加工，南京红酒加工，杭州洋酒加工，红酒加工洋酒加工，东莞洋酒加工，深圳白兰地加工

葡萄酒三大功效

医学研究表明：葡萄的营养很高，而以葡萄为原料的葡萄酒也蕴藏了多种氨基酸、矿物质和维生素，这些物质都是人体必须补充和吸收的营养品。已知的葡萄酒中含有的对人体有益的成分大约就有600种。葡萄酒的营养价值由此也得到了广泛的认可。据专家介绍：树龄在25岁以上的葡萄树树根在地下土壤里扎

根很深，相对摄取的矿物质微量元素也多，以这种果实酿造出来的葡萄酒较具营养价值。

1、葡萄酒的营养作用

葡萄酒是具有多种营养成分的饮料。适度饮用葡萄酒能直接对人体的神经系统产生作用，提高肌肉的张度。除此之外，葡萄酒中含有多种氨基酸、矿物质和维生素等，能直接被人体吸收。因此葡萄酒能对维持和调节人体的生理机能起到良好的作用，尤其对身体虚弱、患有睡眠障碍者及老年人的效果更好。

葡萄酒内含有多种无机盐，其中，钾能保护心肌，维持心脏跳动；钙能神经；镁是心血病的保护因子，缺镁易引起冠状动脉硬化。这三种元素是构成人体骨骼、肌肉的重要组成部分；锰有凝血和合成胆固醇、胰岛素的作用。

2、葡萄酒对女性的特殊功效

懂红葡萄酒的女人，往往有丝绸滑过般的柔嫩肌肤。究其因，原来其较为女人喜欢的地方，在于美容养生的神奇功效。

红葡萄酒美容养颜、老功能源于酒中含量强氧化剂，其中的SOD能中和身体所产生的自由基，保护细胞和免受氧化，免于斑点、皱纹、肌肤松弛，令肌肤恢复美白光泽。红控们都亲切地唤它作“可以喝的面膜”。

红葡萄酒的另一个功效——，每升葡萄酒中含525卡热量，但是这些热量只相当于人体每天平均需要热量的1/15。饮酒后，葡萄酒能直接被人体吸收、消化，可在4小时内全部消耗掉而不会使体重增加。所以经常饮用葡萄酒的人，不仅能补充人体需要的水分和多种营养素，而且有助于减轻体重。红葡萄酒中的酒石酸钾、钾、氧化钾含量较高，可防止水肿和维持体内酸碱平衡。

3、葡萄酒助消化作用

饮用葡萄酒后，如果胃中有60~100ml的葡萄酒，可以使胃液的形成量提高到120ml。

糖尿病患者如果饮酒，必须注意以下几点：

1. 血糖控制良好，无其它重要脏器的慢和糖病并症；
2. 不注射胰岛素和口服磺脲类减糖药；
3. 肝功能正常；
4. 饮酒时要进餐，避免发生低血糖；
5. 饮酒量：葡萄酒每次不超过100~150ml；啤酒不超过350ml，不饮白酒，上述酒量约相当于主食25g，应从饮食计划中减去，每周饮酒不超2次。
6. 葡萄酒中含有山梨醇和单宁，有利于胆汁和胰液的分泌，增加肠道肌肉系统中的平滑肌纤维的收缩性，加强胃肠道对食物的消化吸收，还可以调整结肠的功能，对结肠病有一定效果。

[肇庆宏强酒厂]白兰地加工，红酒加工，宏强酒厂，蚌埠白兰地，肇庆宏强酒厂，白兰地红酒加工，白兰地加工红酒加工，海南白兰地，白兰地进口洋酒加工，宏强酒厂，白兰地红酒加工，安庆白兰地，洋

酒白兰地生产, 宏强酒厂, 牡丹江白兰地, 白兰地加工红酒加工, 安庆白兰地, 宏强酒厂, 青岛白兰地生产, 白兰地进口洋酒加工, 宏强酒厂, 洋酒白兰地生产, 宏强酒厂, 蚌埠白兰地, 肇庆宏强酒厂, 牡丹江白兰地, 白兰地进口洋酒加工, 青岛白兰地生产, 蚌埠白兰地, 宏强酒厂, 白兰地加工, [肇庆宏强酒厂]红酒加工, 白兰地加工, 白兰地加工, [肇庆宏强酒厂]白兰地生产加工, 白兰地加工红酒加工, [肇庆宏强酒厂]法国进口白兰地, 橡木桶批发, 橡木桶白兰地, 橡木桶陈酿, 法国白兰地, 白兰地生产加工, 红酒白兰地加工, 白兰地进口洋酒加工, 白兰地加工, 白兰地加工, 白兰地加工红酒加工, 洋酒白兰地生产, 白兰地加工, 宏强酒厂白兰地加工, 白兰地加工, 红酒白兰地加工, 洋酒白兰地生产, 青岛白兰地生产, 白兰地加工, 白兰地加工, 宏强酒厂, 白兰地加工, 青岛白兰地生产, 肇庆宏强酒厂, 宏强白兰地加工, 白兰地加工, 进口红酒加工白兰地, 白兰地加工, 肇庆宏强酒厂, 白兰地加工, 白兰地加工, 宏强酒厂, 邢台白兰地, 宏强白兰地加工, 白兰地加工, 红酒白兰地加工, 白兰地加工, 进口红酒加工白兰地, 白兰地洋酒加工, 白兰地加工, 红酒白兰地加工, 白兰地加工, 宏强酒厂, 邢台白兰地, 云浮洋酒加工, 白兰地加工, 白兰地加工, 白兰地加工, 百爵乐白兰地加工, 白兰地洋酒加工, 肇庆 [肇庆宏强酒厂]红酒加工, 白兰地加工, 白兰地加工, 宏强白兰地加工, [肇庆宏强酒厂]法国进口白兰地, 橡木桶批发, 橡木桶白兰地, 橡木桶陈酿, 法国白兰地, 白兰地生产加工, 洋酒白兰地加工, 云浮洋酒加工, 绍兴白兰地, 百爵乐白兰地加工, 宏强白兰地加工, 白兰地加工, 宏强酒厂

红酒贴牌代加工-宏强酒厂(推荐商家)由肇庆市宏强酒厂提供。肇庆市宏强酒厂(www.zqhjy.com)是从事“生产加工白兰地,威士忌,进口洋酒,红酒,白酒,葡萄酒加工”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:蓝利平。