

随州市浓香型白酒 浓香型白酒工艺 好风物科技

产品名称	随州市浓香型白酒 浓香型白酒工艺 好风物科技
公司名称	襄阳好风物网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄州区国邦电子商务园3楼3033室
联系电话	15586859867

产品详情

浓酱兼香型白酒、白酒批发厂家、白酒厂家、白酒价格、白酒、黄酒、黄酒的功效与作用、黄酒是什么酒、黄酒的做法、黄酒的口感、浓酱兼香型白酒怎么样、浓酱兼香型白酒好喝吗

喝九街十八巷的好处

一、易挥发物质少，对人体刺激小

浓酱兼香型酒有“三高”的特点，蒸馏时接酒温度高达40度以上，比其他香型的酒接酒时的温度高出近一倍，高温下有效地挥发了有害于人体健康的物质。

而且九街十八巷要经过三年以上的贮存，容易挥发的物质更能挥发掉绝大部分，所以酒体中保存的易挥发物质少，对人体的刺激小，有利于健康。浓香型白酒

二、酸度高，有利于健康

浓酱兼香型酒的酸度高，是其他酒的3至5倍，而且主要以醋酸和乳酸为主。根据中医理论，酸主脾胃、能软化血管。西医也认可，食酸有利于健康。道教和佛门教徒也很重视酸的养生功能。浓香型白酒

三、富含有益健康的有效成分

浓酱兼香型酒含有SOD,是氧自由基专一清除剂，其主要功能是清除人体内多余的自由基，提神醒脑、抗病、美容养颜的作用明显。九街十八巷还能诱导肝产生金属硫蛋白，金属硫蛋白的功效又比SOD强得多。金属硫蛋白对肝的星状细胞起到抑制作用，使之不分离胶离纤维，也就不能形成肝变硬。

四、纯粮酿造，不添加外来物质

浓酱兼香型酒由纯粮酿造，是天然发酵产品。九街十八巷的香气至今为止尚未找到主体香味物质，所以即使有人想通过添加合成剂作假也无从着手，这就排除了添加任何香气、香味物质的可能。浓香型白酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营浓香型白酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询/购买黄酒和白酒，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

黄酒，白酒，白酒价格，白酒厂家，白酒批发厂家，浓酱兼香型白酒、酱兼香型白酒、兼香型白酒、黄酒的功效与作用、黄酒是什么酒、黄酒的做法、黄酒的口感、浓酱兼香型白酒怎么样、浓酱兼香型白酒好喝吗 俗话说“粮为酒之肉”。酿酒的原料对于酒来说十分重要。我们坚持采用优质的高粱，小麦为酿酒原料，高粱、小麦颗粒饱满，皮厚坚实、淀粉含量高，能经得住多次蒸煮，满足传统酿造工艺需求。浓香型白酒 优质小麦是制曲的重要原料，在高温环境下做出来的酒曲质量更加。好的纯粮浓酱兼香型白酒都需要精心勾调。我们将的不同轮次、香型、酒度、年份的老酒互相搭配掺合，用来调整酒度和香味成分。在勾调过程中，不会添加任何外来物质，保证产品质量。这样的酒，你可以放心喝。

认真酿出好的酱香酒,总会得到爱酒人士的认可。我们还会继续努力,不负大家对我们好风物九街十八巷白酒的信任。

襄阳好风物网络科技有限公司主营浓香型白酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询/购买黄酒和白酒，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

说说浓酱兼香型白酒

襄阳九街十八巷白酒是兼香型代表。其以高粱、玉米、大米为主要原料，经发酵、蒸馏、储存、勾调而成，具有浓香和酱香兼有之独特风格。浓香型白酒

分为浓兼酱和酱兼浓之分，浓兼酱以浓香为主，后味有酱香，酱兼浓闻香以酱香为主，酱味明显不足，品尝时，有明显的香味。

兼香型白酒在工艺上是浓香和酱香工艺的有机结合，不是这两个香型掺和在一起。如白云边是以高粱为原料，多次投料，六轮次堆积，清蒸清烧和混蒸续糟相结合，九轮操作，七轮次取酒，泥窖发酵。浓香型白酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营浓香型白酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询/购买黄酒和白酒，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！浓香型白酒