大连酱香型白酒 酱香型白酒价格 永隆酒业

产品名称	大连酱香型白酒 酱香型白酒价格 永隆酒业
公司名称	武汉永隆酒业有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市江岸区解放公园路83号金色华府9-1号
联系电话	13007831682

产品详情

武汉永隆酒业有限责任公司自成立以来，酱香型白酒生产厂家，一直致力于名酒产品的销售工作，公司有各种精品酒，各式各样，欢迎选购！武汉永隆酒业公司衷心感谢社会各界的关怀与支持，消费者的满意将是我们永远的追求。酱香型白酒以本地糯高粱为原料，用小麦制成高温曲，而用曲量多于原料。用曲多，发酵期长，多次发酵，多次取酒等独特工艺，这是风格独特、品质优异的重要原因。酿制要经过两次下料、九次蒸煮、八次摊晾加曲（发酵七次）、七次取酒，生产周期长达一年，再陈贮三年以上，勾兑调配，酱香型白酒价格，然后再贮存一年，使酒质更加和谐醇香，绵软柔和，方准装瓶出厂，全部生产过程近五年之久。

武汉永隆酒业有限责任公司自成立以来，酱香型白酒公司，一直致力于名酒产品的销售工作，公司有各种精品酒，各式各样，欢迎选购！武汉永隆酒业公司衷心感谢社会各界的关怀与支持，消费者的满意将是我们永远的追求。工艺流程及要求：（1）制曲：小麦经破碎，加入母曲和水制成曲胚，大连酱香型白酒，用稻草间隔入仓发酵40天后拆曲，贮存6个月后投入制酒生产。（2）制酒：①投料阶段：重阳开始分2次投料，即下沙和造沙（沙指高粱）。下沙高粱经破碎后加热水润粮，次日加母糟蒸粮，下甑摊晾，之后加曲和尾酒拌匀堆积，达到工艺要求，入窖发酵30天后开窖取醅，再与造沙经破碎、润粮后的高粱拌匀，从蒸粮开始重复上述工序。②馏酒阶段：馏酒阶段共有7个轮次，每个轮次均经摊晾、加曲、堆积、入窖和馏酒操作。武汉永隆酒业有限责任公司自成立以来，一直致力于名酒产品的销售工作，公司有各种精品酒，各式各样，欢迎选购！武汉永隆酒业公司衷心感谢社会各界的关怀与支持，消费者的满意将是我们永远的追求。工艺的季节性生产指生产工艺季节性很强。生产投料要求按照农历九月重阳节期进行，这完全不同于其它白酒随时投料随时生产的特点。 大连酱香型白酒-酱香型白酒价格-永隆酒业(诚信商家)由武汉永隆酒业有限责任公司提供。武汉永隆酒业有限责任公司（rrr.sysxcpw.cn/#buy）为客户提供“ 食品生活酒 ”等业务，公司拥有“ 永隆酒业 ”等品牌。专注于其它等行业，在湖北 武汉 有一定知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。