

# 茅台酒供应商 茅台酒 武汉永隆酒业有限公司

产品名称	茅台酒供应商 茅台酒 武汉永隆酒业有限公司
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，茅台酒批发，一直致力于名酒产品的销售工作，茅台酒，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。

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。

茅台酒是传统固态发酵酒生产工艺的结晶，茅台酒供应商，是发酵产品。它必须经过高温制曲和高温堆积发酵、高温接酒和储存至少三年后沉淀的试验。坚持独特的传统工艺，茅台酒酸度高，挥发性小，富含富含SOD金属硫蛋白等多种有益人体健康的物质。

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。工艺流程及要求：（1）制曲：小麦经破碎，加入母曲和水制成曲胚，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：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，茅台酒生产厂家，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。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。茅台酒供应商-茅台酒-武汉永隆酒业有限公司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](http://rrr.sysxcpw.cn/#buy)）是一家从事“食品生活酒”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为

本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“永隆酒业”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使永隆酒业在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。  
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！