

徐州茅台酒供应 武汉永隆酒业公司

产品名称	徐州茅台酒供应 武汉永隆酒业公司
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，一直致力于名酒产品的销售工作，公司有各种精品酒，茅台酒供应，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。茅台酒作为酱香型白酒代表，酒香是出了名的复杂，为什么说百人百酱？除了每个人的味蕾敏感度不一样，品出来的味道不一样之外，闻香也略有不同。而茅台酒的品鉴闻香就是其中不可或缺的步骤，小酒杯的杯形，可以很好的聚拢酒的香气，品酒的时候就更为方便。

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，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。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。酱香型白酒香而不艳，在酿制过程中从不加半点香料，香气成分全是在反酵的过程中自然形成的。它的酒度一直稳定在52°—54°之间，曾长期是全国名白酒中度数的。具有喉咙不痛、不上头、能消除疲劳、安定精神”等特点。徐州茅台酒供应-武汉永隆酒业公司(在线咨询)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）有实力，信誉好，在湖北武汉的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进永隆酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！