

安徽茅台酒供应商 武汉永隆酒业

产品名称	安徽茅台酒供应商 武汉永隆酒业
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，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。如果在心情舒畅、又有好菜搭配，适当的喝些白酒往往会收到意外的好处。因为酒精在经过之后需要多种酶与维生素的参与，酒的酒精度数越高，那么肌体消耗的酶与维生素就越多，所以喝了酒之后需要及时补充，而新鲜蔬菜、鲜鱼、瘦肉、豆类、蛋类等都是可以用来作为下酒菜哦。而咸鱼、香肠、腊肉等食品中因为含有大量的色素与亚，茅台酒供应商，如果与酒精发生反应会伤害，而且容易造成对口腔与食道粘膜的损害，所以就不要用这些食物来做下酒菜。

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，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，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。安徽茅台酒供应商-武汉永隆酒业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。