

茅台酒报价 武汉永隆酒业有限公司

产品名称	茅台酒报价 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，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。

开胃消食：在进餐的同时，饮用少量的酒，能够增进食欲，促进食物的消化，当然过多饮用会导致肠胃不适。

驱除寒冷：酒含有大量的热量，饮入人体之后，这些热量会迅速被人体吸收。

酒含有比较多的酒精成分，茅台酒报价，并且热量很高，因而能够促进人体的血液循环，对全身的皮肤起到一定良性刺激作用，从而还可以达到促进人体新陈代谢的作用。这种良性刺激作用还能作用于神经传导，从而对于全身血液都能有一定良好的贯通作用。

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。茅台酒酿造工艺特殊，跟浓香、清香型白酒决然不同。一瓶茅台酒从原料投入到产品出厂，至少需要经过五年的时间。茅台酒的酸度是其它酒的3至5倍，而且主要以乳酸和为主。根据中医理论，酸主脾胃、能软化血管。西医也认为，食酸有利于健康。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。茅台酒报价-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）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。