

# 好风物科技 手工黄酒 襄阳市黄酒

产品名称	好风物科技 手工黄酒 襄阳市黄酒
公司名称	襄阳好风物网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄州区国邦电子商务园3楼3033室
联系电话	15586859867

## 产品详情

浓酱兼香型白酒|白酒批发厂家|白酒厂家|白酒价格|襄婆婆黄酒|九街十八巷白酒|白酒|黄酒|黄酒的功效与作用|黄酒是什么酒|黄酒的做法|黄酒的口感|浓酱兼香型白酒怎么样|浓酱兼香型白酒好喝吗|黄酒加盟|黄酒代理

中国人品酒是有非常久远的渊源的，果酒与花酿的历史也非常古老。到现在因为它不同于白酒辛辣刺激的口感，更多的被人们所喜爱。浓度低，口感甜又美容养颜是小姐姐们追捧的饮品。

花果酒品种多，但兼具颜值与内涵的却少，能有江南女子气质又具有少女感的就更少了。但襄婆婆黄酒四季酒系列如其名，口感清甜宛如四季的交替，让你欲罢不能。黄酒

一捧桂花，一把青梅，以洁白的糯米葬之，比及待遇留下的是清甜。了去俗世的哀愁，享受的是少女时期轻快无忧的闺中小聚。圆润透亮的瓶身，像少女清澈透明无暇的心灵，还没有生活的尘埃。大家花间一聚品着瓶中佳酿，齿间滑过的甜味让人微醺，像把佳酿带给密友心中微不可查的情谊。

素雅精致的礼盒，配上清丽的桂花酿，淡淡的金色液体在阳光下流光溢彩，一定会给闺中密友的生日宴会带去美好的祝福。低度给女孩更好的呵护，微甜像是宴会间浪漫的少女情怀。花果微甜酒香馥郁正如青葱少女的友谊。黄酒

玫瑰是西方爱情的代表，当其融入酒香，玫瑰浓烈大胆遇酒则魅惑而妖艳，齿间留下的是不谙世事时对爱情大胆的追逐。

一个美丽的礼品盒盛装着四季经典，赠予他人是彼此相视一笑的默契。自己收藏是花间独酌时对心灵的窥探，对生活的享受。品味的是让目光流连忘返的古城风光，青梅、黑米、玫瑰、桂花带来的是温柔的抚慰。黄酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营黄酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、购买黄酒和白酒等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

浓酱兼香型白酒|白酒批发厂家|白酒厂家|白酒价格|襄婆婆黄酒|九街十八巷白酒|白酒|黄酒|黄酒的功效与作用|黄酒是什么酒|黄酒的做法|黄酒的口感|浓酱兼香型白酒怎么样|浓酱兼香型白酒好喝吗|黄酒加盟|黄酒代理

莫嫌我家黄酒贵，入口方知真醇美黄酒

立冬开酿，是中国传统黄酒的酿酒风俗。从立冬开始到第二年立春，这段时间所制黄酒口味zui佳，称为“冬酿”，。“一壶温”黄酒取水自终南山，由于水冬季清冽、气温低，可有效抑制杂菌繁育以确保发酵顺利进行，又能使酒在低温长时间发酵过程中形成良好的风味，因此冬季是酿酒发酵zui适合的季节。襄婆婆黄酒正是因为顺应了自然的变化和节气的更替，才拥有如此绵软而醇厚的口感。

养生之道的关键在于顺应四时，顺应自然。于冬季酿制的黄酒是冬季进补的上佳选择。黄酒是酿造酒，用谷物作原料，用麦曲或小曲做糖化发酵剂制成，性味甘、温、辛。甘则温补强壮，缓急调中；温能温中，助阳通络；辛则发汗解表，。对于体寒、体虚、易感冒的人来说，在冬天喝点黄酒暖暖身，当然会有不错的效果。黄酒

您要是不相信，翻看一下我们的瓶底，看看我们的配料表，是不是只写着：“水、糯米和酒曲”这三样东西？您也可以和超市的多数黄酒做个比较，看看有几个是不添加焦糖色素的。

莫嫌我家黄酒贵，入口方知真醇美。黄酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营黄酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、购买黄酒和白酒等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

黄酒的酿造工艺——传统黄酒的做法黄酒

## 1、制曲

酿造黄酒之前，必须要提前半年做好酒曲，

## 2、浸米

在糯米充分浸泡完毕之后，反复淘洗几次就可以捞起放在竹筐中沥干水分，充分浸泡可以保证在煮黄酒的过程中糯米可以熟透，没有夹生。糯米沥干水分可以在煮酒前半小时进行即可。黄酒

## 3、备曲

这是酿造黄酒的另一大原料，在酿造黄酒之前，要把小麦大曲切碎，大小适中即可，可以方便的拌在煮好的小米之中。在切大曲的时候要切记不能沾染、水分、油脂等，避免黄酒在发酵过程中变质。在小麦大曲的存放过程中难免有返潮等现象，在切碎大曲之后，可放在太阳下暴晒，让水分蒸发，避免生水引起的黄酒变质现象。

#### 4、煮酒

随着时间的变化，锅内的糯米由于高温变成深褐色，这样就快要煮好了，在糯米变成深褐色之后可以捻一下米粒，看有没有硬芯，如果没有的话，就算煮好了，这时候就停止烧火了。黄酒

#### 5、拌曲

把煮好的糯米摊平，利于散热，待温度之后就可以拌进大曲了，放在缸底部的可以多拌一点大曲，放在上面的可以适当的少放一点大曲，这样有利于黄酒的发酵。同时也可以利用往年的老酒酒糟帮助发酵。一般一斤麦曲可以发酵十斤左右的糯米。

#### 6、入缸发酵

发酵是酿造黄酒的一个重要的环节，我们的手工黄酒遵循古法，黄酒

#### 7、压榨

黄酒压榨采用传统的重力压榨，采用木质的器械经过黄酒自身的重力慢慢的透过纱布析出澄清的酒液。

#### 8、装瓶

后一个步骤——装瓶，虽然条件比较简单，比不上现代化的灌装生产线，但是我们会尽可能的做到干净卫生，所有的瓶子都是一次成型的新瓶子，然后经过凉开水冲洗，保证干净卫生。黄酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营黄酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、购买黄酒和白酒等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！