

# 陈年加饭米酒图片 龙之游食品 陈年加饭米酒

产品名称	陈年加饭米酒图片 龙之游食品 陈年加饭米酒
公司名称	浙江龙之游食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路40号2号厂房
联系电话	13706704528

## 产品详情

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，陈年加饭米酒销量排行，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系。

龙之游与您分享：

直至民国，黄酒仍是主流，京华老名士张伯驹曾说，“人在世上混，得有四样本事：一笔好字，陈年加饭米酒价格，两口二黄（京剧），三斤黄酒，四圈麻1将。”时至今日，只留下麻1将仍然大众。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

加气酒在这里我们可以特指为加气起泡葡萄酒，加气起泡葡萄酒中的二氧化碳气体非自然发酵产生，而是人工充入的。加气法葡萄酒的生产为适应低档起泡酒的要求，将葡萄酒经稳定性处理后，陈年加饭米酒，将葡萄酒冷却至 - 3 ~ 4 ，送入气酒混合机与通入的二氧化碳气体进酒混合至混合机压力为0.5MP，然后在低温下静置48h，使二氧化碳气充分溶解于葡萄酒中，在低温和加压条件下进行过滤灌装。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，陈年加饭米酒图片，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

黄酒甜度分类

元红【干型】

“干”表示酒中含糖量少

酿造方式：糯米发酵完全到基本没有太多残糖

特点：颜色橙黄透亮，醇香鲜爽

加饭【半干型】 酿造方式：加饭酒酿造之初要先做成元红，再额外加料二次发酵，所以称为“加饭酒”。第二次加进的料，因发酵不完全，所以含糖量更高 特点：口感更绵柔，酒体更醇厚

陈年加饭米酒图片-龙之游食品(在线咨询)-陈年加饭米酒由浙江龙之游食品有限公司提供。浙江龙之游食品有限公司（[www.zjlzysp.com](http://www.zjlzysp.com)）是浙江衢州,黄酒的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在龙之游食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创龙之游食品更加美好的未来。