

# 小米醪糟米酒小米酒酿黄米醪糟米酒小米低度甜酒

产品名称	小米醪糟米酒小米酒酿黄米醪糟米酒小米低度甜酒
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公
价格	30.00/公斤
规格参数	品牌:一品庄园 原材料:小米酒曲 产地:成都
公司地址	成都龙泉驿区阳光村11组67号
联系电话	13540333016

## 产品详情

### 小米醪糟米酒小米酒酿黄米醪糟米酒小米低度甜酒

小米又叫粟米，它是用谷物粟脱壳而成的，因为其米粒小，故得名小米，小米在我国北方广泛栽培，味甘、咸，性凉。能益脾胃，养肾气，除烦热，利小便。用于脾胃虚热，反胃呕吐或脾虚腹泻；烦热消渴，口干；热结膀胱，小便不利等。小米含有丰富的淀粉，根据做米酒的原理，只要含有淀粉的粮食都可以酿酒，因此小米米酒也就出现了。小米米酒的酿造步骤和米酒一样，小米提前浸泡了一夜，倒掉浸泡的水以后，蒸熟，冷却至差不多比室温稍微烫一些（30 左右），拌入酒曲。装坛子发酵36-48个小时，温度保持在30度左右，小米酒酿就做好了。以小米原酿的小米酒酒精含量较低，且含丰富的糖类和维生素等营养物质，是非常滋补的饮品，对人体相当有益，适量饮用可帮助使动脉血管扩张、血压下降、并且有利于促进血液循环。不仅如此，对于时常有低血压症状的朋友来说，饮用温热过的小米酒有利于低血压上升。而冬天时睡前喝一小杯小米酒，有暖身的效果，在饮用一阵子以后，更可改善手脚冰冷的状况。现在纯手工酿造的米酒不多，纯手工酿造的小米米酒更是少，我们坚持纯手工酿造米酒，经过不断摸索，酿造的小米酒酿原浆酒精度数在10度左右，糖度在20度左右，很适合酒馆酒吧餐馆等娱乐场所使用。如果你需要小米醪糟米酒小米酒酿或者是低度小米甜酒，请联系成都一品庄园田先生。