

百年槽坊品牌白酒代加工 白酒贴牌加工青岛

产品名称	百年槽坊品牌白酒代加工 白酒贴牌加工青岛
公司名称	安徽省魏槽坊酒业有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	产地:古井镇 加工方式:贴牌代加工 品牌:魏槽坊
公司地址	亳州市谯城区古井镇减王路8号
联系电话	15656898868

产品详情

百年槽坊品牌白酒代加工 白酒贴牌加工青岛 作为企业招待用酒，够气势、有面子，能够充分展现企业实力，为客户留下深刻印象，助力企业商务谈判成功 黄酒，黄酒是生产的传统酒类，是以糯米、大米（一般是粳米）、黍米等为原料的酿造酒，因其酒液颜色黄亮而得名

那么，关于桑葚酒的功效，你了解多少呢？不了解的朋友，接下来就了解一下吧！桑葚酒的功效

功效一：健脾胃助消化 桑葚中含有鞣酸、脂肪酸、苹果酸等营养物质，能帮助脂肪、蛋白质及淀粉的消化，因而桑葚酒有健脾胃助消化的作用，可用于因消化不良而导致的腹泻，功效二：降低三高

桑葚酒中的脂肪酸具有分解脂肪、降低血脂、降血压、降血糖，防止血管硬化，增强血管韧性等作用

功效三：缓解视力疲劳

常饮用桑葚酒可以明目，缓解眼睛疲劳干涩的症状，有效缓解头晕目眩、益于清热明目

功效四：提高机体免疫力 桑葚酒具有提高免疫力的功效 功效五：补充所需营养 桑葚中含有大量的水分、碳水化合物、多种维生素、胡萝卜素及必需的微量元素等，能有效地打充的血容量，且补而不腻，适宜于高血压、妇女病患者食疗 功效六：缓解筋骨疼痛

桑葚酒对于贫血或关节炎，风湿性疼痛，神经疼痛，筋骨疼痛的辅助 另外，具备精湛的工艺技术也是在所难免的，那下面我一起来了解下，酿造出好酒要具有什么样的优质原材 原料高粱要先进行粉，目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的，但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量