

天香

碧水天香黄酒，秉承房县黄酒的传统工艺，采用传统的房县小糶；精、新、糯、纯的优质糯米；过滤及反渗透的净化水，在糖化、发酵、陈酿等生产流程中，即保持了原始而古老的技术精华，又融入现代化的设备，整个发酵过程温度可控可调。

后酵采用陶坛陈酿，酒质更醇；固液分离采用气膜压滤机，使酒精清澈而富有光泽；独有的灭菌技术，即保持黄酒的自然风味，又延长了保质期。故而所酿的酒精亮甘甜，馥郁芬芳，中正平和，余味馨香。

此外，公司为保障产品质量，全部采用食品级304及316材质的不锈钢，不用塑料容器发酵，避免生产过程中塑化剂之类的污染；严格按照国家标准制作，杜绝添加其他物质，产品更放心。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tx-861844.html>