

五城一妹

五城一妹米酒隶属于黄山玉京米酒有限公司。早在2010年，位于米酒之乡-五城悄然出现了一家手工制作米酒的小作坊——一妹米酒，经过几年的发展，五城一妹米酒取得较快的发展，于2016年成立了黄山玉京米酒有限公司。五城一妹米酒采用传统米酒酿造工艺、利用纯糯米原浆深加工，生产的“原浆”、“现酿”、“枸杞红枣”等系列型五城“一妹”牌米酒，因香甜可口、绵厚纯香，深受广大消费者的欢迎。

米酒，又叫酒酿，甜酒。旧时叫“醴”。用糯米酿制，是中国汉族和大多数少数民族传统的特产酒。主要原料是江米，所以也叫江米酒。酒酿在北方一般称它为“米酒”或“甜酒”。用蒸熟的江米（糯米）拌上酒酵（一种特殊的微生物酵母）发酵而成的一种甜米酒。其酿制工艺简单，口味香甜醇美。含酒精量低，因此深受人们的喜爱。我国用优良糙糯米酿酒，已有千年以上的悠久历史。

“一妹”米酒秉承传统工艺，以优良糯米和黄山源头之水酿造，其口味纯净绵厚、香甜可口、口齿留香。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wcyl-923717.html>