

# 养生酒定制不在寂寞

产品名称	养生酒定制不在寂寞
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	36.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

养生酒定制不在寂寞 历经上千年bai的传承，白酒带给了我们众du多感官体验，色泽的视觉，香zhi气的嗅觉，口味的味觉dao和口感的触觉。中国地域广阔，各个地方水质、气候酿造出来的酒都有不同的口味、酒香。

中国白酒香型可谓丰富多彩，例如浓香型、酱香型、清香型和兼香型，较为常见的就是浓香型和酱香型了，那它们到底有什么区别呢？

### 浓香型白酒

浓香型白酒在酿造上以小麦为主要原料，经过有“千年窖、万年糟”之称的混蒸续糟工艺制作。具有芳香浓郁，绵柔甘冽，香味协调，入口甜，落口绵，尾净余长等特点，这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。构成浓香型酒典型风格的主体是乙酸乙酯，这种成分含香量较高且香气突出。

浓香型白酒的品种和产量均属全国大曲酒之首，全国八大名酒中、泸州老窖特曲、剑南春、洋河大曲、古井贡酒都是浓香型自酒中的代表。酱香型白酒

酱香型白酒在酿造上是以高粱为酿酒原料，用高温制得的大曲经多次发酵酿造而成。酒液微黄透明、香气优雅细腻、入口醇甜、绵柔，酱香突出、幽雅细腻，空杯留香幽雅持久，入口柔绵醇厚，回味悠长，其“空杯留香持久”是出名。

外观和口感上酱香型白酒酒色属于微微偏黄却又透明，而香味是酱香加焦香，还带点糊香融汇而成。口感上属于细腻型，幽雅绵柔；而浓香型白酒则是窖香浓韵，再有酒体丰满，酒韵协调。

### 生产工艺的差别

浓香型白酒的酿造原料主要是小麦，外加一些豌豆、大麦之类，像酒则是浓香型白酒代表。而在酿酒之时，对于制曲的顶温要控制在55-60，制曲培养以翻为主。糖化力、发酵力较清香型大曲低，曲香味浓

郁。控制热曲顶点温度较高，一般在50℃以上，个别者高达60℃以上，如全兴大曲60℃，德山大曲60—65℃。翻曲次数较少，不象清香型白酒大曲翻曲频繁，属于中温曲和高温曲，工艺特点为多热少晾。

酱香型白酒的大曲，制曲着重于堆，复盖严密，以保温保潮为主。每当品温上升到60—65℃，开始翻仓，属于超高温曲。郎酒大曲的翻仓温度竟高达65-70℃，如此高温，常使曲块有明显的酱香味。超高温大曲的糖化力、发酵力均低，因此，用曲量大。

养生酒定制不在寂寞