

## 药酒生产厂家 需要做自己的品牌

产品名称	药酒生产厂家 需要做自己的品牌
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	29.00/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

药酒生产厂家 需要做自己的品牌 为什么bai陈放的酒比新酿造的酒味道芳香呢？回答这个问题还需了解酒的酿造。人类早在几千年前就懂得制酒了。果类和果汁暴露在大气中，微生物使果汁中的糖转化成酒精和其他物质。原始人偶然喝了这种经过发酵的果汁，味道芳香可口，便开始有意识的使果汁发酵，这就是早的制酒了。据考证，远在有文字之前，人们就会酿造果酒了。我国的酒是世界驰名的。名酒多以高粱、小麦、豌豆为原料，其中的淀粉用麦芽或麸曲作糖化剂，再经发酵，麦芽糖在酵母菌的作用下变成了酒精。不过这种酒里酒精含量很低，经过蒸馏，便得到了含量较高的白酒了。酒精与我们喝的白酒可大不相同。纯净的酒精水溶液几乎是没有香味的，而一般的白酒具有独特的香、味、色。这是因为白酒里除了含有酒精之外，还含有糖类、甘油、氨基酸、有机酯和多种维生素等。水果中含有大量的糖，所以用水果也能酿酒。红得发紫的葡萄，金黄悦目的桔子，青中泛红的苹果，岭南佳果荔枝都可以酿出美酒。不论是果酒还是白酒，能散发芳香气味的功臣是乙酸乙酯。但新酒中乙酸乙酯的含量是微乎其微的。而酒中的醛、酸不仅没有香味，还有刺激喉咙的作用。所以新酿造的酒喝起来生、苦、涩不那么适口，需要几个月至几年的自然窖藏陈酿过程才能消除杂味，散发浓郁的酒香。我国劳动人民在长期的酿酒过程中逐步掌握了使酒陈化的经验。他们把新制的酒放在坛里密封好，长期存放在温湿度适宜的地方，使之慢慢地发生化学变化，酒里的醛便不断的氧化为羧酸；而羧酸再和酒精发生酯化反应，生成具有芳香气味的乙酸乙酯，从而使酒质醇香，这个变化过程就是酒的陈化。但这种化学变化的速度很慢，需要的时间很长，有的名酒的陈化往往需要几十年的时间。或许你会认为，酒越陈越好吧？这话并不全对。使酒陈化必须具备一定的条件，才能使乙酸乙酯增多。如果酒坛不经密封或密封条件不好，温度湿度条件不当，时间长了不仅酒精会跑掉，而且还会变酸变馊，则酸败成醋了。这是因为空气中存在着醋酸菌，酒与空气接触时，醋酸菌便乘机而进入酒中，在醋酸菌的作用下，酒精则发生了化学变化而变成醋酸。尤其是啤酒、果酒更容易酸败成醋。烧酒如茅台酒、西凤酒、汾酒等情况则不同。因为烧酒中酒精的含量为50%左右，这种浓度的酒精具有杀菌作用，醋酸菌无法在烧酒中生存和繁殖，酒精因此不会变成醋酸了。所以，我们说酒越陈越好是有条件的，现代科学技术的发展，大大缩短了酒的陈化时间。如利用辐射方法照射新酒，15天后品尝，酒的浓香、甘醇、回味等方面都有提高，杂味有所减少。经化学分析表明，乙酸乙酯的含量大大提高，散发浓郁的酒香可与自然陈化相比美。辐射的方法可以有效的缩短酒的贮存期，是新酒陈化的一种科学方法。近，科学工作者，应用电子综合技术制成的新酒陈化设备，具有世界先进水平，非常适用于优质酒、果酒陈酿；各种新制酒在其中滞留八到十分钟即可获得半年到一年的陈酿效果。从而节省大量库房、容器和大量资金，为制酒业的发展做出了贡献。我来补充下在人

们的印象中，酒，尤其是白酒存放得越久味道就越香，事实真的如此吗？有关专家说，这是误区，酒与其他商品一样都有保质期。据省酿酒协会的有关人士介绍，不是所有的酒都可以无限期地存入，如黄酒、葡萄酒、红酒、果酒等都有保质期，过了保质期还是不喝为好。另外，人们对陈年酒的认识是错误的，真正的陈年酒是指在密封的酒桶中酿造存放的酒，而不是家里用瓶密封的酒，装瓶后的酒好在三年内喝完，存放时间过长即使不变质，也会产生酒精度降低、酒味变淡等品质下降的问题。药酒生产厂家需要做自己的品牌