

# 白酒加工定制 愿做纯粮食酒

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 白酒加工定制 愿做纯粮食酒                 |
| 公司名称 | 亳州市酒巷酒业有限责任公司                 |
| 价格   | 23.00/瓶                       |
| 规格参数 | 品牌:敢担当酒<br>规格:1*6<br>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

白酒加工定制 愿做纯粮食酒 洞藏之所以能使酒质变好，其根本原因在于新酒中的易挥发性物质随着时间的推移而跑掉了。然而要使酒分子和水分子缔合更加紧密迫使酒体变得更柔顺，需要的不仅是时间，而且还需要“静置”。酒体中的香味物质如醇、酸、酯类，醇酸酯化过程是非常缓慢且要求严格的恒温恒湿环境。即，若要酒体变得柔和醇厚，需要满足两个主要的条件：一是静置，二是恒温恒湿。单纯就这两个条件来讲，洞藏比窖藏是有优势的。

口感更醇厚，陈香更明显：

我们通常说的酒好或好酒，其实事从两个维度来分辨的：一是口感好，二是香味好，即我们人体的味觉和嗅觉上的感受，在酒上面的要求就是：口感柔和醇厚，气味飘香持久。洞藏老酒，在山洞的环境下，酒体静置使酒分子和水分子的缔合更加紧密，从而使酒体变得更柔和，更醇厚；使得酒体的香味更持久飘香。

酒体内外交流，产生独特醇香：

洞藏工艺不仅比普通窖藏更稳定，更恒温恒湿，更节约时间，更益酒质。而且特制土陶瓶和软木塞表面粗糙、周身布满气孔的呼吸特性能使酒瓶内外和谐交融，促进酒体老熟；加上土陶瓶和土蜂蜡富含多种微量元素，有益微生物和芳香物质在贮酒的过程中溶于酒中，更是促进了酒体醇厚和陈香。从而使酒体变得更加醇厚柔顺，口感也更加丰满，并产生了独特芳香物质，使酒体飘香更加持久。酒质的提升比普通窖藏4-5年更好。简而言之：洞藏1年能比窖藏3年更好，且能产生窖藏酒所没有的独特醇香！

白酒加工定制 愿做纯粮食酒