

白酒贴牌定制标准化

产品名称	白酒贴牌定制标准化
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 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

白酒贴牌定制标准化 清香型，原料除高粱外，制曲用大麦、豌豆，制大曲的温度较上两种低，不得超过50℃，并用清蒸工艺，地缸发酵等，贮存期也是一年。

米香型，原料大米，糖化发酵剂不用大曲，而用传统的米小曲。发酵工艺特点属半液态法，而别的香型白酒多属固态法。发酵周期比用大曲的少1/5以上，仅7天左右，贮存期一般也较大曲酒少，仅3~6个月。

酿造方法上区分——清香型需要对发酵池进行清洗，每次都用小曲发酵，微生物种类较为简单。酱香这是用老窖发酵，微生物种类要复杂很多，相对发酵过程也会复杂一些。而其他香型酒类则也有自己特殊的地方，比如西凤酒要放入“酒海（荆条、白布、蛋清等等制作的容器）”陈酿，董酒要加入中药酿造，鼓香型则要放入肥肉进行陈酿。

下面借此题讲讲中国白酒香型

规范化香型由来

除了历史沉淀和白酒行业沿革，中国白酒香型规范化的由来，可分三个阶段。阶段是六十年代初，几大试点总结的结果为香型的确立打下基础。如茅台试点分析出了己酸乙酯，是窖底香酒的主要成份，才为浓香型酒的确定找到了理论根据。第二阶段是七十年代末期，通过全国名优白酒协作会议及79年的第三届评酒，正式提出和确立了酱香、浓香、清香、米香四大香型。而且在这次评酒会上，这四个香型的代表酒分别获得国家名酒和优质酒称号。同时有的酒只因香型报错而名落孙山。第三阶段，八十年代末期和九十年代初期，由于第三、四、五届评酒会的推动，全国树立新香型工作有了很大的进展。其一，第五届评酒会上提出了“四大香型，六小香型”的概念，其二，西凤酒确立为凤型工作进展顺利，于92年终于挤进第五大香型。至此，兼香型、芝麻香型、特型、鼓香型的分析、总结工作全面展开，分别推出确立各自新香型的理论根据，93年鼓香型召开确立香型研讨会，通过了香型标准的确立上报等项决议。目前，第六香型，浓酱兼香型的国家标准于2009年12月1日起正式发布实施。

白酒贴牌定制标准化