

仙人掌酒生产流程

产品名称	仙人掌酒生产流程
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

仙人掌酒生产流程

咱们中国有句老话叫“盛极而衰，物极必反”，用到白酒里也一样。当白酒里的酯类物质达到大以后，就开始发生水解反应，逐渐转化为酸类物质。于是酒香味越来越淡，酸味越来越明显。这就是为什么有的白酒存放太久，不但不香，反而味道寡淡发酸了。

三、所有的白酒都适合长期存放吗？

答案很明显是否定的，一下几种白酒就不适合长期存放。

1.非纯粮食酒。粮食酒的酿造是在曲的作用下，经历蒸煮、发酵、取酒，进而在不同批次的酒中勾兑出口的。这种酒严格意义上说才能称为白酒。也可以说这种酒越放越值钱，越放酒的口感才更加醇厚。可是如果是非纯粮食酒，买的是勾兑酒的情况下，不建议大家存放了。因为这种酒时间放的时间越长，酒的口感会大大的降低，反而白白浪费了。

仙人掌酒生产流程