

# 金口晏年份粮液

产品名称	金口晏年份粮液
公司名称	安徽迎驾桥酒业有限公司
价格	288.00/元/瓶
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道80号
联系电话	18905676812

## 产品详情

按酿制工艺划分，可分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

发酵酒又称酿造酒或压榨酒，是用粮食或含有糖分的其它原料，经破碎、润料、蒸熟，加进曲、酵母或酒药，倒入池或缸内发酵，经过滤、提取原汁原液，再经杀菌、装瓶等工序酿制成的酒，酒精含量较低，一般在2至20度之间，刺激性小、固形物含量较多，如黄酒、啤酒、果酒及葡萄酒等。

蒸馏酒则是用粮食或含有糖分的其它原料，经粉碎、加入水润料、蒸煮糊化、摊凉、加进酒曲或酵母，拌匀倒入发酵池、地窖或缸内，糖化发酵4至40天不等，出酪，拌入副料、蒸馏、接酒、入库贮存，经15天至3年不等，再经调兑、过滤、装瓶等工序酿成的酒，这种酒的酒精含量比较高，一般在38度到65度之间，刺激性较大，固形物含量较少，如白酒、白兰地、威士忌、俄得克、兰姆酒、金酒及烧酒等。

配制酒又称再制酒，是用酿造的基酒，辅以一定比例的芳香果类物质、动植物药材、天然色素、糖等食品添加剂，经调配、勾兑、陈贮、过滤或复蒸等工序酿造而成的酒，用这种工艺配制的酒一般度数较低，其酒度在20度以下，但若以蒸馏酒为基酒勾兑而成的酒则其度数高达50度，如各种露酒、保健酒、汽酒或利口酒等。