

配制酒定制三步骤加工

产品名称	配制酒定制三步骤加工
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	36.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*4 产地:亳州
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

装纯粮食酒最好的容器应该是陶。

为什么呢？因为烧制陶温度比较低，只有700度，导致陶坛壁上会出现很多毛孔。

纯粮食酒之所以对身体好，最主要的因素不是酒精，而是里面含有微生物。酱香型白酒里面至少含有1400多种微生物，浓香型白酒里面还有700多种微生物，清香型白酒里面有400多种微生物。

这些微生物都是人体不能生成的，但是进入了人体可以帮助我们消化系统，免疫系统和血液循环系统。

但是微生物需要氧气来呼吸，陶坛的毛孔可以把氧气透过来，所以用陶坛来储存酒最好。

陶坛为什么不怕漏呢？这是因为陶坛的壁比较厚，渗透率会低些。

另外陶坛长期存酒有一部分毛细孔会被酒中的酯类物质糊住，也会降低渗透率。

另外陶坛的透光率比较差，装酒更好。因为酒中的微生物在储藏的过程中是在“睡觉”，人睡觉的时候

喜欢关灯还是开灯，喜欢拉窗帘还是关窗帘？同样的道理，微生物在睡觉的时候也喜欢避光。

所以，首先您家酿造的纯粮酒应该放到陶坛里来储存。