

10年以上的老酒采购 10年老酒

产品名称	10年以上的老酒采购 10年老酒
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:百年礼运 服务内容:10年以上的老酒采购 厂地:10年以上的老酒采购
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

10年以上的老酒采购 10年老酒，家族从2003年就开始酿造浓香型白酒，我们每年所烧原浆酒都分批贮存了。10年一轮开始出售，赢得了很好的市场反应，10年纯粮酒，醇香老酒，值得你的青睐和喜爱。有条件的朋友可以试试存一批酒到10年之后再打开，对会有惊喜。通常新酒都要存放3年以上才能感觉到口感有变化，5年会感觉会有质的变化，口感自然会更好，香气也会有明显变更柔顺，凝固，散得更慢，回味悠长。

10年以上的老酒采购 10年老酒，用特制陶缸封藏，赢得了客户的喜爱和认可，我们会有更漂亮的业绩和成绩。做一款粮食酒，纯粮，醇香，大家想喝好酒可以来找我。10年以后的基本是入口即化了，对于浓清香型的酒来说，可以说酒质已经达到顶峰状态（酱香酒可以继续延长10年），入口醇厚柔顺，幽雅细腻，回味悠长，层次感明显。并不是你放得越久越好的，它会有一个平衡点，超过这个时间，酒味就会变淡，度数也会变低。

10年以上的老酒采购 10年老酒

为什么陈年老酒口感会绵柔呢？

因为酒是由水和乙醇以及少量的有机物组成的，而水和乙醇占比达到了98%，所以影响口感主要物质就是水和乙醇。水的密度比乙醇大，一瓶500毫升的水是一斤重，但是一瓶500ml的酒却不足一斤，只有九两四左右。

原因就是水分子的密度大，所以会填补了乙醇分子的空隙，乙醇和水互溶结合，随着时间的延长，它们之间的结合会越来越紧密，口感也会变得更绵柔。为什么有的放了十几年的酒，看起来会少了这么多，是酒的自然挥发，第二就是乙醇和水结合得更紧密，酒的体积会缩小。

那么老酒为什么会更香呢？

酒的香气主要来源于酒中的酯类物质，酯类物质怎么来的呢？主要是酒中的乙酸和乙醇发生的酯化反应，生成乙酸乙酯，这个虽然是可逆的反应，但是总体还是朝着正方向反应的，最后会达到一个平衡点，乙酸乙酯多了，酒自然更香。

酒存的越久越好的前提就是，它是纯粮酒，它的香气是天然的粮食发酵出来，而不是香精添加，这样酒才能越存越香。

除了是纯粮是酿的酒之外，它还要是高度酒，高度酒整体口感比低度的好，口感更柔顺，醇厚。而且高度酒可以存的时间更长，因为都知道酒存得越久，度数会变低，影响口感，所以高度酒更适合长时间存放。

为什么老酒喝下去，特别舒服，喝完之后很少有上头的呢？主要原因就是新酒含有较多的杂醇油，杂醇油是导致上头的原因，存放时间越长杂醇油会越少，自然更不容易上头。生产工艺控制得好的话，各种有害物质也会少很多，喝了也没有那么容易上头，所以上不上头也是判断好酒的一个重要的指标。

10年以上的老酒采购 10年老酒，百年礼运百年老酒，我们要烧原浆酒，烧造纯粮酒。