

## 纯粮食酒厂家 做白酒代加工

产品名称	纯粮食酒厂家 做白酒代加工
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	24.00/瓶
规格参数	品牌:思乐欢 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

纯粮食酒厂家 做白酒代加工 白酒的主要成分是酒精和水，500ml水刚好就是1斤的重量。但是酒精的密度比较低，所以也连带拉低了白酒的密度。比如38度的白酒，密度约为0.95，500ml重量为475克。53度的白酒，密度约为0.92，500ml约为452克，差不多就是9两重。所以度数越高，重量越低。

### 二、酒精酒不一定难喝。

酒精酒就一定难喝吗？这是个误区。酒精酒也有好喝的，比如伏特加。它就是以谷物和土豆为原料，经过蒸馏酿出酒精。然后调配到40-60度，再用活性炭进行过滤，最后制成晶莹剔透的白酒。虽然是酒精酒，但别有一番风味。其实大家讨厌的不是酒精酒，而是用酒精酒冒充纯粮酒。

### 三、颜色发黄不代表老酒。

白酒时间久了会发黄，但这是一个很复杂的过程。它和原料、工艺，香型等都有关系，而时间只是一个因素。一般来说，酒里的“糠醛”含量越高越易发黄。酱香型最易发黄，浓香型次之，清香型不易发黄。另外颜色应该是微黄泛绿，而不是纯黄色，若颜色很深，小心是勾兑了焦糖色。

#### 四、不是年份越长越好喝。

很多人认为白酒存放时间越久，口感越好喝。然而并不一定，这和酒的度数、香型、存放的环境，以及密封性都有关系。低于38度的白酒，存放时间越长，味道越淡，甚至发酸，这是因为发生了水解反应，若是密封性不好，还会酒精挥发。所以建议存放52度以上的白酒，这才有意义。纯粮食酒厂家做白酒代加工