

## 配制酒加工如何发展渠道--包头资讯

产品名称	配制酒加工如何发展渠道--包头资讯
公司名称	安徽汉庭酒业科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务:贴牌酒厂家 品牌:汉庭酒业 产地:古井镇
公司地址	亳州市谯城区古井镇古井大道
联系电话	18056777108

### 产品详情

配制酒加工如何发展渠道--包头资讯【汉庭酒业】配制酒：配制酒在我国的配制方法一般有浸泡法、蒸馏法、精炼法三种，浸泡法是指将药材、香料等原料浸没于成品酒中陈酿而制成配制酒的方法。蒸馏法是指将药材、香料等原料放入成品酒中进行蒸馏而制成配制酒的方法。精炼法是指将药材、香料等原料提炼成香精，加入成品酒中而制成配制酒的方法。果酒、果酒鉴别方法：1、外观鉴别：应具有原果实的真实色泽，酒液清亮透明，具有光泽，无悬浮物、沉淀物和混浊现象；2、香气鉴别：果酒一般应具有原果实特有的香气，陈酒还应具有浓郁的酒香，而且一般都是果香与酒香混为一体。酒香越丰富，酒的品质越好；3、滋味鉴别：应该酸甜适口，醇厚纯净而无异味，甜型酒要甜而不腻，干型酒要干而不涩，不得有\*\*的酒精气味；4、酒度鉴别：我国国产果酒的酒度多在12~18度范围内；5、色素鉴别：果酒应该是\*\*色素，添加了人工色素的酒只需要在酒杯里放入几张纸巾，酒变清了代表添加人工色素，颜色不变代表为\*\*。