

## 配制酒加工实力厂家--唐山资讯

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 配制酒加工实力厂家--唐山资讯               |
| 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<br>品牌:汉庭酒业<br>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

配制酒加工实力厂家--唐山资讯【汉庭酒业】配制酒：配制酒可以分为类，即药酒和滋补酒、开胃酒、利口酒、餐后甜酒。按照我国新的饮料酒分类体系，药酒和滋补酒属于配制酒范畴。的药酒和滋补酒的主要特点是在酿酒过程中或在酒中加入了中草药，因此两者其实并没有本质上的区别，但前者主要以为主，有特定的作用；后者以滋补健体为主，有强身的作用。从药酒的使用方法，可将药酒分为内服、外用、既可内服又可外用类。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\*\*。