

# 白酒增香剂的厂家

产品名称	白酒增香剂的厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:白酒增香剂厂家 型号:白酒增香剂生产厂家 产地:江苏白酒增香剂厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

白酒增香剂厂家,白酒增香剂生产厂家,白酒增香剂,白酒增香剂添加量,白酒增香剂标准

### 用途

白酒除了饮用外，还有其他功能：去腥：手上沾有鱼虾腥味时，用少许清洗，即可去掉腥气味。除腻：在烹调脂肪较多的肉类、鱼类时，加少许白酒，可使菜肴味道鲜美而不油腻。消苦：剖鱼时若弄破苦胆，立即在鱼肚内抹一点白酒，然后用冷水冲洗，可苦味。减酸：烹调菜肴时，如果加醋过多，只要再往菜中倒些白酒，可减轻酸味。去泡：因长途行走或因劳动摩擦手脚起泡时，临睡前把白酒涂于起泡处，次日晨可去泡。

应用范围:洗发水、沐浴露、花露水、膏霜、护肤类产品、香皂、洗洁精、湿纸巾、人体香水、清洁剂、香薰、佛香、塔香、洗衣粉、汽车香水、手工皂、空气清新剂、木材、玩具、汽车护理养护用品、干花、纸张、香包、工艺品加香、油漆、油墨、塑胶、硅胶、橡胶、鞋材、木材、玩具等产品加香。

### 一、简介

本品采用天然提取物，经过科学方法提炼精制而成，味道浓郁自然，芳香优雅，味醇浓甜，用量少，效果显著，节省成本，符合食用香精标准。

广泛适用：各种酒类。

本品具有陈白酒特有的底香气息，能使酱香、浓香、清香、窖香、豉香、米香等各种类型白酒增加体香，也能使酒精酒添增固体酒的气息，更能排除酒中怪、杂、水等异味。

使用范围：在食品工业加工中用作增香、改良。

参考用量：0.1-0.3%

配料：食用香精辅料、食用香料。

使用方法：把香精摇匀后按生产工艺

二、性状

带有白酒的气味