

供应柏年丰酿酒发酵粉 耐高温易发酵熟料液态专用高产酒曲

产品名称	供应柏年丰酿酒发酵粉 耐高温易发酵熟料液态专用高产酒曲
公司名称	昆明五色衣生物科技有限公司
价格	32.80/公斤
规格参数	品牌:柏年丰 发酵时间:10天~22天 产地:云南昆明
公司地址	中国(云南)自由贸易试验区昆明片区官渡区双凤路宏德新村495号
联系电话	13577799630

产品详情

白酒苦味产生的原因和解决方法，白酒有苦味如何处理？

要解决白酒里面的苦味，首先我们要了解白酒苦味的种类。有些细心的朋友可能已经注意到了，虽然同样是有苦味的白酒，可是它们的苦味却是不尽相同的。根据产生白酒苦涩味的原因不同，苦味也是有差别的。按照人体舌头感觉到苦味时间的长短来分类，可以分为前苦，中苦，后苦三种。前苦意思就是酒一入口立马就感觉到苦味，中苦就是品酒时开始没发觉苦，中途有苦味，入喉之后苦味随即消失。后苦的意思，就是入口不觉得苦，酒在嘴里也不觉得苦，可是喝下到喉咙了觉得苦。另外，根据苦味本身的不同，又可以将苦味分为焦苦味，涩苦味，辣苦味等。了解了白酒苦味的种类，我们来说一说产生的原因和分别对应的解决方法。一，前苦。白酒中的前苦，通常是因为发酵时候酒曲加太多，或者发酵期间温度过高。导致酵母大量的快速繁殖过量、前期的酵母老化之后开始自溶，并且生成一种名为酪醇的物质。（详细原理是：络氨酸被氧化，水解和醇类反应生成酪醇），这不仅影响酵母发酵作用，而且会明显影响白酒香味。针对前苦，您可以加甘油等本身具有甜味的添加剂，这个方法比较适用于苦味很轻微的少量白酒。若是苦味较重或者量比较多，加甘油的方法甘油加多了就会影响白酒口感，变得有种粘稠感，且造价不便宜。这样的话您可以试试我们除苦剂，造价比较便宜（100斤酒需要1元5左右的成本），效果还挺不错。若您对酿酒有进一步疑问，可以随时联系我们，昆明五色衣生物科技有限公司，淘宝店：现代酿酒技术，为您提供酿酒技术指导，高产酒曲。出酒口感醇厚，香味适宜，不上头。

二，中苦。白酒中的中苦，主要是因为蒸酒期间火力太大，导致酒里面杂醇油过多，酒中醇类含量配比不合理，特别是杂醇油中的异戊醇与异丁醇。理解了这一点，对应的解决方法也就呼之欲出了：重新蒸馏即可去除苦味！注意事项是蒸馏期间要注意用改小火，利用杂醇油的沸点不同，来达到彻底去除杂醇油的效果。火候控制的口诀是“中火加热，小火出酒，大火催尾”

三，后苦。通过实验检测后苦的酒中物质，我们发现白酒中的后苦的原因就是酒中的羧酸：酒后味的苦与不苦，和酒体中的有机酸含量的分量有明显关系。白酒中的总酸含量不足，则酒容易苦，并且常常伴随有邪杂味，且口感不协调；若是酸适宜，则酒不苦，出现甜或回甜味；反之，若是酸过多，则酒入口

有挂喉感觉，酒体粗糙不柔和，放香差，发涩等。针对这个问题，我们的建议是您换一种更好的酒曲，比如我们的酒曲，就很不错，出酒没有苦味。针对已经蒸馏出来的，有后苦的白酒，需要在使用我们除苦剂的同时进行调酸，您收到除苦剂之后请联系我们，为您讲解用法。感谢您的阅读，祝您酿酒愉快，生意兴隆！

以下是产品的详细信息：

白酒除苦剂介绍

品名：白酒除苦剂

性状：白色粉末

净重：250克

保质期：18个月

保存条件:阴凉处密封保存

用法用量：根据白酒苦味，酌情添加除苦剂。建议用量为每百公斤白酒用除苦剂8到15克。具体操作时，应当先从少量开始添加，添加至白酒中搅拌均匀即可。立即添加立即有效。若小量仍有苦味，即可继续酌情添加。

稳定性：在溶液温度38度以下稳定，超过摄氏38度开始分解。偏酸性溶液稳定性佳！针对于白酒产品，可以保持长期不分解，不回苦，产品效果可靠！