

西三旗白酒 军马酒业 白酒品牌

产品名称	西三旗白酒 军马酒业 白酒品牌
公司名称	军马酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市济南军区马场
联系电话	18678669900 18678669900

产品详情

“白酒芝麻香风味(型)科研学术讨论会”

1985年在景芝酒厂召开了“白酒芝麻香风味(型)科研学术讨论会”。国内酿酒周恒刚、沈怡方、金佩璋、季克良、于树民等参加了讨论会。会上，景芝酒厂做了工作总结、芝麻香型酒工艺试验技术报告、微生物方面的试验报告及香味成份分析方面的情况报告。与会的多位酒业一致肯定了景芝在芝麻香领域研究的成就。1995年，白酒品牌，芝麻香白酒有了正式的“明”，成为了白酒香型的代表之一。

芝麻香型白酒的工艺和其他白酒工艺相比有哪些特点呢？

那么，芝麻香型白酒的工艺和其他的白酒工艺相比有哪些特点呢？主要工艺要点为：泥底砖窖、清蒸混烧、大麸结合、多微共酵、四高一长（高氮配料、高温堆积，高温发酵、糕点粉浓度、长期贮存），西三旗白酒，精心勾兑。首先，泥底砖窖。生产芝麻香型白酒的发酵容器是“浓清酱”相结合的泥底砖窖。说白了，就是酵池的底部是泥，酵池的壁是砖，既有别于浓香型白酒的泥窖发酵，又有别于清香型白酒的地缸发酵，还有别于酱香型白酒的碎石窖和条石窖发酵。砖窖有利于优雅细腻的芝麻香白酒风格的形成，泥底又可以增加浓香型白酒的成份，白酒包装设计，该发酵容器生产出来的酒既有清香型白酒的净爽，又有浓香型白酒的绵甜，更有酱香型白酒的优雅细腻丰满。

1、芝麻香型白酒就其酯类、醇类和酸类化合物来讲，并没有什么的地方，它介于浓香、

清香和酱香型白酒相应成分之间。但由于一些特征性成分的含量与相互之间的量比关系，又决定了芝麻香型白酒与上述三大香型白酒的风味有较大的差异。2、丁二酸二乙酯、丙酸乙酯、和

一在芝麻香型白酒中含量较高。芝麻香型白酒的酿造过程涉及多种微生物。

西三旗白酒-军马酒业-白酒品牌由军马酒业有限公司提供。西三旗白酒-军马酒业-白酒品牌是军马酒业有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：黄经理。