

# 美酒链数字酒证商城系统开发模式定制

产品名称	美酒链数字酒证商城系统开发模式定制
公司名称	恒探软件网络科技（6年开发公司）
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市天河区东英科技园
联系电话	WX：916966649 13729039903

## 产品详情

曾经，白酒消费以日常消费和礼品消费为主。未来，投资收藏型白酒会很突出，在一定程度上也代表了未来消费增长的走向。白酒的投资收藏价值已被普通消费者认知，越来越多消费者选择买新酒、酱酒、老酒当成消费升级及日常白酒消费习惯，而这就构成了投资收藏型白酒的三大消费趋势。

美酒链数字酒证商城系统软件开发公司了，美酒链数字酒证商城系统开发模式定制、美酒链数字酒证商城系统开发案例、美酒链数字酒证商城系统开发源码、美酒链数字酒证商城系统开发模板出售。

买新酒投资收藏：新酒放老，未来可喝到平价好酒

2020年以来的中国茅台热及白酒投资热，教育了很多普通消费者购买新酒放老，成为个人及家庭的日常白酒消费的新习惯。这种全新的消费方式，使得很多白酒消费者每年都购买一些自己常喝的品牌酒储存起来，这样放到未来喝，或者当成老酒送人，可以让自己在未来喝到平价的老酒，送给人更有面子的真老酒

全新的买新酒投资收藏的习惯开启，打开了白酒消费的新增长点，并且让白酒的消费周期变长。消费者不仅让自己的购买力通过白酒的存放，变得越来越值钱，而且让自己的消费品质也越来越高。可谓一举两得，即让钱更值钱，又让自己的消费更有品质。

买酱酒投资收藏：高端酱香白酒，越陈越香

酱香型白酒特殊的酿造工艺决定了它能够充分利用微生物群并发挥它们自身的效应，使其达到“越陈越香”的境界。一瓶酱香酒从原料进厂到产品出厂至少经过五年。分两次投料、九次蒸煮，八次摊晾，并要加曲，高温堆积，入池发酵，取酒、存贮、勾兑等，漫长、特殊而神秘的生物反应过程中，窖池和空气中庞大的微生物群的共同作用下，各种有益的微生物尽数罗置于酒体中。

江南大学副校长徐岩曾表示，中国白酒具有2000—3000种微量成分，白酒风味物质的丰富度来源于多种微生物的发酵作用。在储存过程中，风味物质的变化过程非常复杂，新酒到老酒会发生很大的变化，形成各种化学反应，这些化学反应丰富了白酒的风味，使老酒的口感也趋于平衡。收藏原酒，显然是多了不可复制的时间历练。

尤其是年份酒，更是身份地位的代表，所以投资收藏酱酒也是一种高品位、有身份有地位的象征。酱香酒是天然发酵产品。由于这种酒至今为止尚未找到主体香味物质。这就排除了添加任何香气、香味的可能。