

坤沙酒和碎沙酒有什么区别？

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 坤沙酒和碎沙酒有什么区别？ |
| 公司名称 | 贵州碧春窖酒销售有限公司遵义分公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 贵州省遵义市汇川区昆明路世贸城8号楼10楼 |
| 联系电话 | 17384124995 17384124995 |

产品详情

1、两者的原材料不同：坤沙酒是指按照茅台酒传统工艺，采用完整颗粒的红缨子高粱，在每年重阳节前后和酒曲按照1:1比例搅拌后制作。碎沙酒为

酱香型白酒生产把高粱原料称为沙，用粉碎的高粱

酿出的酒。

2、两者的特点不同：坤沙酒酱香（味）突出、丰满、醇厚、回味悠长、窖香浓郁、醇和、味干净、酱香（味）明显、醇和、味甜、干净。碎沙酒

入口酱香发闷，不响亮，无漆感，但是入口柔和不苦、略发甜、一般头段无酱感或只有微微酱感、逐步到中段发力但还是绵软无力。

3、两者的工艺不同：坤沙酒堆积（堆积发酵）：出甑后的酒培首先进行摊凉，然后加入大曲（磨成粉状），进行堆积发酵（视温度而定，3-7天）。入窖发酵，堆积发酵完成后就该进入入窖发酵程序。碎沙酒生产周期短，出酒率较高，品质一般；不需要严格的“回沙”工艺，一般烤二三次就把粮食中的酒取完。为了让酒带酱香味，一般在发酵时加“回沙酒”的酒糟在里。