

小白瓶散装酱香型白酒53度500ml

产品名称	小白瓶散装酱香型白酒53度500ml
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

为什么现在越来越多人喜欢喝散装酱香酒了？回归本心吧！散装酱香酒，这样的包装用酒相信很多酒友慢慢的都接触到了，白酒本是guojiu，是主要的日常消费用酒，但随着红酒，啤酒等诸多酒类的出现，市场被分流，在酒友圈有一句话，喝白酒的生意多，喝啤酒的朋友多，喝红酒的情人多，虽然是玩笑，但有一定道理，即白酒的消费场景，出现两种趋势，一种是仪式感增强，主要是应酬接待的场景，另外就是纯喜欢白酒，**老酒鬼**，吗，每天一杯小酒，悠然自得。

既然白酒在第一种场景，是为了应酬接待，所以酒也就成为一种符号，酒品质如何无所谓，只要牌子定位精准，品牌规划大气响亮，包装奢华打眼就行，因此，白酒过度包装之风盛行，白酒似乎变成了一个没有工艺，只拼品牌规划，渠道铺设的应酬道具。所谓“繁华至极，归于平淡”，谁都不傻，喝了多少年这种广告酒，但是羊毛出在羊身上，高昂的广告费用，渠道费用，包装费用，生产成本一抛去，这酒只能是廉价的食用酒精酒呀！虽然喝酒讲面子，但一口酒至少小二十种添加剂，天天喝不是跟自己健康过不去？何必呢？因此，见惯了花里胡哨包装的酱香酒爱好者，慢慢开始抛除品牌、包装等，探寻酒的本身，酒的酒质。

散白酒的概念化时代：愿意习惯喝散白酒的人群，其实一直没有变过，只是在一直寻找好喝放心的散白酒，有时似乎找到了，但其实有没找到。以前追求品牌，包装的人群的回流，让更多地方酒厂，甚至一些酒坊都看到了机会。于是，懂得迎合市场的营销高手，造出了一个概念：纯粮酒，也叫粮食酒，生产条件不怕简陋，不怕没有资质，反正就是越朴实越好，还有什么为谁谁（老父亲等）代言卖酒的一大堆，其实深层意思就是想就是让你感觉，我们淳朴呀，我们粮食好呀，您不是对瓶装酒不放心吗？看我们酿酒的大姐多实在，能骗您吗？于是，很多爱酒之人不惜上山下乡的，追寻所谓的纯粮酒，殊不知，这是从一个极端，走向另一个极端，很多的结果都是花钱买教训罢了！其实这里所说的纯粮酒是一个巧妙的伪概念，属于营销催眠把粮食和酒画上了等号，虽然说好粮食是好酒的前提，但不是必然的关系，其间省略了最重要的两个字：工艺。

打个不恰当的比方吧，比如你养猪用的是zuihao的仔猪，但喂猪用的是饲料添加剂，三个月就出栏，试问这个猪肉能好吃吗，质地真的很好吗？而且比养猪更可怕的是，酿酒过程是一个复杂的生物工程，期间会产生甲醇，杂醇油，重金属等，如果没有过硬的酿酒技术，干净卫生的生产环境和及酿酒设备，这样酿出的纯粮酒还不如纯食用酒精喝起来让人放心！纯粮酒这股风潮过后，固态酒这个概念开始粉墨登场。

可以说，固态酒这个概念虽然是被阉割过的概念，但却是白酒消费从盲目到理性的一个回归，是白酒爱好者开始探讨工艺的一个信号。何谓固态法，是区别于液态法，液态法就是上世纪五十年代后期，为了缓解粮食不够用的状况，一种简易生产白酒的方式，其实就是制造酒精，可以说，液态法是酒精兑凉水的前身，但喝惯了酒精兑凉水的酒，很多人觉得这种能亲眼看到酿酒设备能亲眼看到出酒的就是好的纯粮酒，因此有的酒厂做法还是用液态法酿所谓的纯粮酒（但不会明显的标出来），把粮食一泡加糖化酶简单发酵就蒸馏出酒，酒的品质就不多说。

而此时有的厂家开始炒作固态法，固态法即从蒸粮，发酵等至蒸馏出酒前流转形式都是固态，也有叫干料，让人觉的比液态法来说要高大上，更“纯”一些。但这个固态法，刚才说了，是阉割版的固态法。于是散酒或白酒市场，向传统工艺的回流，现在都炒固态法，一提固态法就感觉是回归传统，其实，固态这两个字并不能概括为古法。虽然流转形式是固态，但是，你知道糖化发酵剂是什么吗？发酵环境是水泥池还是多年养成的酒窖？发酵时间多长等等，这些才是完整版的传统工艺固态法。

短期发酵的固态法，是用糖化酶做糖化发酵剂，水泥池子发酵，五到七天出酒，这样的固态法，总酯总酸缺失，和液态法都是半斤八两的模样。因此，未来真正能立的住的白酒，坚信是真正回归传统工艺的酱香酒，只有坚持传统酿造工艺崇本守道，酒是入口的东西所以要从细节上注意，生产环节，卫生环境及检验环境、做酒是个精细活，说是工匠活也不为过，酒好不好做酒者的其实最清楚。

散装酱香酒依然越来越被酒友们接受和喜爱上了，但就像上面文章所说的，散装白酒的最终目的不单单是为了省钱，其实更重要的是去回归酒的本质，一款好的上等的酱香酒不需要花里花俏的繁杂包转，我就这么简洁而不简单，有内涵，酒质棒，我想这就够了。但寻酒的路可能不会太顺畅，可能你也会遇上很多不还好意的所谓卖好酒的不良商家，但不要对这个世上还存在美好的事物和人物失去信心。