

## 碎沙酒和坤沙酒的区别？

产品名称	碎沙酒和坤沙酒的区别？
公司名称	贵州冯小宁酒业有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	贵州省遵义市红花岗区外环路翠堤丽苑丽水湾13号楼2号
联系电话	18786300071 18786300071

## 产品详情

碎沙酒和坤沙酒在多个方面存在明显的区别。

首先，从原料来看，坤沙酒采用的是茅台镇当地的红缨子高粱，这种高粱颗粒完整、饱满，呈红褐色，淀粉含量最适合酿酒，谷壳也较为坚硬。而碎沙酒则是将高粱原料打碎，对原料的要求没有那么严格，可能会从别的省份运来高粱。

其次，从酿造过程来看，坤沙酒的酿造工艺复杂，遵循传统的贵州茅台酒工艺，需要经历两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒，整个酿制周期长达一年，之后还需要至少三年的窖藏才能出厂。而碎沙酒的酿造过程相对简单，一般只需要经过两次蒸煮、发酵和取酒，发酵时间也较短，大约一个月左右，出酒率因此更高，成本也相对较低。

在口感上，坤沙酒具有酱香突出、优雅醇厚、层次分明、回味悠长、空杯留香持久的特点，入口微苦，回味甘甜，一点都不刺激，十分的细腻。而碎沙酒的口感则相对较轻，入口柔和、略带甜味，但层次感模糊，口味比较糅杂，回味时间短，空杯留香的效果不明显。

总的来说，坤沙酒和碎沙酒在原料、酿造工艺和口感上都有着显著的区别。坤沙酒以其复杂的酿造工艺和独特的口感成为了高品质的代表，而碎沙酒则以其简单的酿造过程和较低的成本赢得了市场。消费者可以根据自己的口味和需求来选择适合自己的酒品。