

酱香型白酒储存最合适的环境是什么

产品名称	酱香型白酒储存最合适的环境是什么
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

储存白酒最合适的环境需要考虑多个因素。

首先，白酒应储存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射或高温环境。这是因为紫外线和可见光会破坏酒中的有机物质，影响酒的质量和口感，而高温则会导致酒液褪色、氧化，影响口感。一般来说，白酒存放的温度应在15-20摄氏度之间，对于有些勾兑白酒或特定口感要求的白酒，例如清香型白酒，可能更适合在低温下储存，如10摄氏度以下，以保持酒液的清新和柔和口感。

其次，白酒的储存环境相对湿度应保持在50-70%之间。过高的湿度容易导致霉菌滋生，而过低的湿度则容易导致酒体干燥、口感变差。

此外，白酒的储存环境应避免震动，因为震动会对白酒的分子结构造成影响，对白酒的香气和口感产生不良影响。同时，白酒仓库内的氧气浓度应控制在正常值的21%左右，同时要防止空气中出现较高浓度的二氧化碳和甲烷气体，以防止爆炸和窒息事故的发生。

最后，白酒的储存应做好密封措施，以避免酒精挥发和外界污染。密封良好的白酒可以保存的时间更长，而且保存时间越长的白酒，酒香往往越纯。

综上所述，储存白酒最合适的环境是阴凉、干燥、通风、避免阳光直射和高温，相对湿度保持在50-70%，避免震动，并做好密封措施。