

皇家酱香调味酒25%vol，调味酒，泸州酒，酱香型白酒

产品名称	皇家酱香调味酒25%vol，调味酒，泸州酒，酱香型白酒
公司名称	四川泸州皇家酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:皇家酒业 产品标准号:地方标准
公司地址	泸州市江阳区迎晖路29号
联系电话	13909086699 13088315088

产品详情

品牌	皇家酒业	卫生许可证	(川)卫食证字(2007)第510502-0664号
产品标准号	地方标准	净重	25000(ml)
保质期	长期(年)	酒精含量	25(%)
原料与配料	水、五粮	生产厂家	泸州皇家酒业
原产地	四川	储藏方法	常温
生产日期	见标签标示		

25%vol皇家酱香调味酒

本品系中国泸州白酒传统酿造技艺与香港陈氏生物科技相结合酿造而成的一种自主创新白酒产品。本品以酒精度25%vol的酒水为载体，改善中低档酱香型白酒低度“水味(水臭味)”，高度“烈(难咽)”之弊病，自我挑战酱香型白酒的一些勾调技术壁垒。本品既可直接饮用又可作为符合相关标准之酱香型白酒调味使用。

- 1.酿酒厂酿造、生产的酱香型白酒除去新味后，即可将本品调入，此举试验证明能有效缩短原酒的储存期，加快企业的资金周转，有效地提高经济效益。
- 2.经本品调兑成品酒，试验证明能有效除去一些异味，提升酱香味，使酱香味更加明显、突出、幽雅细腻，而且可降低一些辛辣味，使口感醇厚丰满，还能除掉一些酸涩味，增加一些甘甜味(绵甜)，做到酒体充分协调，饮后余味悠长、空杯留香持久，提高饮酒的乐趣。
- 3.由于调入本品后提高了酒体的稳定性和活跃性，试验证明即使把酒斟入杯中较长时间，也能继续保持酒液之香味；开瓶后较长时间也能保持品质不变。同时，可以加(热)水、加冰、冷藏饮用，加(热)水、加冰饮用其结果只是冲淡酒味，降低酒精度，但香味、风格能继续保留且不浑浊；冷藏饮用，则另有一番风味。

4. 我们曾尝试用本品调兑38度----12度的低度酒品，7天后品尝发现没有明显的水味（水臭味），只是“味淡”；而“水味（水臭味）”和“味淡”是两个概念！这也充分证明调入本品后酒分子和水分子缔合的更完美，即没有明显的水味（水臭味）了，且也大大缩短了调配酒水后的储存期限。

5. 试验证明，调入本品会减少中低档酱香型白酒饮后口干、口苦、上头、醒酒慢、酒臭味之困扰。由于调入本品后提高了酒精的稳定性且加速了酒精在体内的分解，试验证明能使部分酒精及酒精分解物随口腔、汗液、尿液、唾液排出体外，尽可能减轻肝脏及其他脏器的负担，即尽可能减少宿醉、恶醉的发生。

试用方法

一、酱香型盒、瓶装白酒之试用：

1. 每500ml加入本品：1.0ml。也可根据实际试验在此范围内适当增减比例。（低档酒加的多些，中档酒加的少些）。调入本品并摇匀等待约十分钟后即可品尝。调入本品存放越久，效果越佳。（注：因不同品牌、年份、质量之酒品差异，达上述之效果确有差异）。

二、酱香型散酒之批量试用：

1. 实际操作中，一个酒样可添加不同用量（0.05ml~2.5ml/500ml）试验，精确对比后选择令您最满意的哪个酒样即可。

2. 散酒必须符合行业、地方、企业强制之理化、卫生安全、标准规定；

3. 散酒必须去除新、异味后方能使用本品；

4. 散酒调入本品以后就不能再使用活性炭、硅藻土、树脂等进行处理；

5. 散酒调入本品充分搅拌后且须静置存放七至十天以上，待容器底部出现白色结

晶粒、块，顶部出现油状漂浮物时，便可经微孔过滤，装瓶（过滤后，再贮存，再过

滤，口感更佳）。若各环节均采用无动力自流过滤，则锦上添花。