

想在重庆找家白酒厂家 贴牌定制加工

产品名称	想在重庆找家白酒厂家 贴牌定制加工
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	3.00/1
规格参数	S:S D:D F:F
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

白酒与我们的现实生活息息相关，基本家家户户都或多或少有饮用白酒的习惯，乃世间五谷杂粮之精华，也是中华饮食场上之催化。

酒是中华民族礼仪与文明的载体。婚嫁、祝寿、酬谢、生丧、应时节、乔新居、宴宾客、洗尘接风、饯行送别，处处皆有杯中物。会喝酒，更要懂酒！就给大家详细介绍一下白酒的文化知识。

一、认识酒

1、酒精

任何含有糖分的液体，经过发酵便会产生醇，醇分甲醇、乙醇等几种。甲醇有毒性，饮用后会中毒；乙醇无毒性，能刺激人的神经和血液循环，但过量饮用也会引起中毒。酒类的主要成分是乙醇，俗称酒精，是一种无色透明、气味飘逸的易燃、易挥发液体，其沸点为78℃，冰点为-114℃。

2、酒度

酒精在酒液中的含量用酒度来表示，通常有公制和美制两种表示法。

(1) 公制酒度。公制酒度以百分比或度表示，是指在20℃条件下，酒精含量在酒液内所占的体积比例。如某种酒在20℃时含酒精38%，即称为38度。

(2) 美制酒度。美制酒度以Proof表示，是指在20℃条件下，酒精含量在酒液内所占的体积比例达到50%时，酒度为100Proof。如某种酒在20℃时含酒精38%，即为76Proof。

另外，还有英制酒度，以Sikes表示，但较少见。

3、酒精饮料

酒精饮料(AlcoholicDrinks)是指含有0.5% ~ 75.5%酒精的任何适宜饮用的饮料。与此相对的是无酒精饮料(NonalcoholicDrinks)，俗称软饮料(SoftDrinks)。

4、白酒中的有害成分

- 1、甲醇：导致中毒、失明乃至死亡，即使少量含量也会引起头痛等不良感觉。
- 2、杂醇油：含量超标引起头痛即“上头”易醉。
- 3、铅PB、呻、AS均引起中毒。

二、酒的分类

1、按制造方法

(1) 酿造酒。酿造酒是指以水果、谷物等为原料，经发酵后过滤或压榨而得的酒。一般都在20度以下，刺激性较弱，如葡萄酒、啤酒、黄酒等。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒又称烈性酒，是指以水果、谷物等为原料先进行发酵，然后将含有酒精的发酵液进行蒸馏而得的酒。蒸馏酒酒度较高，一般均在20度以上，刺激性较强，如白兰地、威士忌、中国的各种白酒等。

(3) 配制酒。配制酒是指在各种酿造酒、蒸馏酒或食用酒精中加入一定数量的水果、香料、药材等浸泡后，经过滤或蒸馏而得的酒。如杨梅烧酒、竹叶青、三蛇酒、人参酒、利口酒、味美思等。

2、按酒精含量

(1) 高度酒。高度酒是指酒精含量在40度以上的酒，如白兰地、朗姆酒、部分白酒等。

(2) 中度酒。中度酒是指酒精含量在20 ~ 40度之间的酒。

(3) 低度酒。低度酒是指酒精含量在20度以下的酒，如黄酒、葡萄酒、日本清酒等。

3、按商业经营分类

(1) 白酒。白酒是以谷物为原料的蒸馏酒，因酒度较高而又被称为“烧酒”。其特点是无色透明、质地纯净、醇香浓郁、味感丰富。

(2) 黄酒。黄酒是中国生产的传统酒类，是以糯米、大米（一般是粳米）、黍米等为原料的酿造酒，因其酒液颜色黄亮而得名。其特点是醇厚幽香，味感谐和，越陈越香，营养丰富。

(3) 果酒。果酒是以水果、果汁等为原料的酿造酒，大都以果实名称命名，如葡萄酒、山楂酒、苹果酒、荔枝酒等。其特点是色泽娇艳，果香浓郁，酒香醇美，营养丰富。

(4) 药酒。药酒是以成品酒（以白酒居多）为原料加入各种中草药材浸泡而成的一种配制酒。药酒是一种具有较高滋补、营养和药用价值的酒精饮料。

(5) 啤酒。啤酒是以大麦、啤酒花等为原料的酿造酒。其特点是具有显著的麦芽和酒花清香，味道纯正

爽口营养价值较高，促进食欲，帮助消化。

三、中国白酒的香型及典型代表

按香型分类，白酒又可分出十余种，包括酱香型、浓香型、清香型、米香型、凤香型、兼香型、药香型、芝麻香型、特型、豉香型、老白干型、馥郁香型等。

1、浓香型

这是白酒市场上占比多的一种香型。这种香型的白酒，以酒香浓郁、绵柔甘冽、入口绵、落口甜、尾子干净、回味悠长以及饭后尤香而著称。以五粮液、杜康、泸州、洋河为代表。

2、酱香型

酒色微黄而透明，酱香、焦香、糊香配合协调，口味细腻、优雅，空杯留香持久，以茅台为代表，因此又称为"茅香型"。

3、清香型

酒色清亮透明，口味特别净，清香纯正，后味很甜。以汾酒为代表，又称为“汾香型”。

4、米香型

口味柔和，蜜香清雅，入口绵甜，后味怡畅。以桂林三花酒为代表。

5、兼香型

兼香型又细分为两类：如酱中带浓型，表现为芳香舒适，细腻丰满，酱浓协调，余味爽净悠长，以湖北白云边酒为代表；还有一类是浓中带酱型，酒体诸味协调，口味细腻，余味爽净，以黑龙江的玉泉酒为代表。

6、药香型

清澈透明、浓香带药香、香气典雅、酸味适中、香味协调、尾净味长。代表酒贵州董酒，又称“董香型”。

7、凤香型

酒液无色透明，醇香秀雅，醇厚丰满，甘润挺爽，诸味协调，尾净悠长，代表酒是陕西的西凤酒。

8、芝香型

酒体芝麻香突出，优雅细腻，甘爽协调，尾净，以山东景芝白干酒为典型。

9、豉香型

酒体玉洁冰清、豉香独特、醇厚甘润、余味爽净。以广东江湾玉冰烧为代表。

10、特香型

酒色清亮、酒香芬芳、酒味纯正、酒体柔和、诸味协调、香味悠长。代表酒是江西四特酒。

11、老白干香型

无色或微黄透明，醇香清雅，酒体谐调，醇厚挺拔，回味悠长。代表酒河北衡水老白干。

12、馥郁香型

芳香秀雅、绵柔甘冽、醇厚细腻、后味怡畅、香味馥郁、酒体净爽。代表酒湖南酒鬼酒。

四、白酒的保质期、保存和收藏

白酒为什么不标保质期？

- 1、酒精本身就杀菌。经过科学实验，一些有害微生物即使在酒精含量10%的液体里,也不能生长繁殖，不产生有害物质。
- 2、度数高的白酒化学变化会非常小，加上现在密封技术发达，所以不需要标注保质期。
- 3、一些低度白酒不适合长期存放，因为即便白酒密封再好，也会因为长时间存放而“透气”，导致酒精挥发微生物繁殖，使酒“变味”。

为什么白酒是陈的香？

- 1、白酒的成份非常复杂，专家们经过多年研究已经知道白酒中散发香味的物质是乙酸乙酯。但是，新酒中乙酸乙酯的含量非常少，相反，一些醛、酸物质很多，这些物质不仅没有香味，还会刺激喉咙，所以新酿的酒会非常难喝。
- 2、经过存放后酒里的醛、酸等物质不断的氧化和挥发，而且逐渐生成具有芳香气味的乙酸乙酯，使酒质醇厚，产生酒香，所以有人也会说酒是有生命的，每天都在变化。但变化的速度慢，有的名酒往往需要存放几十年的时间，才能使口感达到佳。我们熟知的茅台酒从酿造到出厂就需要五年时间。
- 3、现在有一些白酒在生产过程中，都会添加香精、香料。所以可能会在您长时间储存后，香精、香料发生变化，酒的味道也会发生变化。

想在重庆找家白酒厂家 贴牌定制加工 白酒如何保存？

一般来说，现在的白酒在设计过程中都会有盒子或者密封的坛子保存，一般来说有了这层防护之后放到一个角落少见光的地方就行。

但是，我们也要注意，因为白酒密封好了，才不会漏酒，现代的密封手段基本禁不住高温和潮湿环境，因此环境的温度和湿度也很重要。建议不要将酒放到比较湿或者温度超过40度的地方。

另外，一些存放超过三年的酒，要定期检查一下瓶盖，一些塑料瓶盖要稍微再“拧紧”一下。

哪些白酒适合收藏？

- 1、高度酒更适合收藏。50度以上为高度，这类产品价格一般在50元以上的一般由纯粮食酿造，更适合收藏。而50度以下的低度酒里面的酒精更容易挥发掉，不建议长期保存。

2、收藏有品牌或者有价值的酒。收藏白酒和集邮很相近，既讲究品牌又讲究成套和特殊意义。类似茅台、五粮液的主打产品都适合收藏，同时一些有品牌的特殊年份、特殊意义、特殊事件的产品是收藏白酒需要注意的概念。

3、酱香型白酒更适应长期存放。酱香型白酒的特殊特点，使得其存放后口味提升的效果更明显，比较适合收藏和长期存放。

五、白酒如何品才有味道？

望：在旦形高脚玻璃杯中倒入适量酒液，迎着光亮处观望，应无色透明，玉洁冰清。

闻：以手指轻握旦形杯底，微荡酒液，让鼻子靠近杯口轻轻吸闻酒液弥漫出来的芳香，再移开酒杯呼气，如此反复数次，浓郁的酒香便沁入腔腑，回荡悠悠，愉悦舒畅的感受便油然而起。

缀：从杯中轻轻缀入小量（约1~2毫升）酒液，停留在舌尖几秒钟，然后把舌头上抵触上颚，让酒液渗润全舌，再在口腔中轻砸几回，次时酒液的醇厚绵柔，回甜丰满，爽滑纯净使您感受到琼浆玉液的滋味。

咽：把口腔中的酒液轻轻咽入喉内，这时候温热而醇厚，一脉而下，稍后再轻呼吸，回味如涌芳泉。

至此，美酒佳肴，相得益彰，使你聚友喜庆或浅酌的气氛和享受达到。