

辨别纯粮酒的方法顶账白酒加工

产品名称	辨别纯粮酒的方法顶账白酒加工
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

辨别纯粮酒的方法顶账白酒加工，下面安徽古家百年酒业就为你介绍鉴别纯粮白酒的12个方法并且可以来我厂家定制白酒加工。

1. 一：看(主要用来鉴别白酒)。

将白酒倒入酒杯后(酱香酒的酒色透明或微黄)，轻轻的将酒杯晃动一下看酒液流动的速度，其速度比水流动的速度要慢，其原因是白酒中含有多种微量元素，这些元素会直接影响到白酒酒体的稠度和丰富度

1. 二：拈(主要用来鉴别白酒)。

酒液在手指间您能感觉到丝滑中带涩与拈动热巧克力的感觉相似为好酒，为什么这样说呢?是因为酒分子里面有一层酯化物薄膜富含的酯类物质与水分子，在酒中长期的互相交融渗透形成的，所以酒体才会有丝滑带涩的感觉。

1. 三：溢(辨别啤酒方法)。

将啤酒倒入干净的酒杯里面，就会发生啤酒溢出酒杯一成，主要原因就是啤酒中含有健康金属因子硒、锌、铁，这些物质结合体使啤酒的结构富有张力。

1. 四：渗(主要用来鉴别葡萄酒)。

将酒液慢慢的滴在餐巾纸上其酒液会均匀扩张，边缘色浅水迹小，这是好酒的标志。葡萄酒中酒精与水的比重不一样其扩散的速度也不一样，葡萄酒经过长期的密封发酵后酒曲先天发酵作用已显现，酒曲是核心因子直接决定了葡萄酒的酒体与酯化物的融合度，酒越好融合度越高与水融合也完美则水迹就越小。

五：搓(主要用来鉴别白酒)。

将白酒倒入手掌中双手搓干再轻嗅粮香和扑鼻的糟香，这一辨认方法简单快捷。这样做是因为白酒在形成风味质量前，要经过严格工艺处理，如果白酒中出现邪杂味、糠味、窖泥臭和霉味等就是人为疏忽导致的为劣质酒，白酒能保持粮食原有风味是优质白酒的象征。

6

六：品(主要用来鉴别白酒)。

品酒的过程中，好酒具有入口柔和、香气饱满、醇香馥郁、回味悠长等特点。

7

七：闻(主要用来鉴别白酒)。

真正的好酒丰富的香气缓缓飘进鼻腔，最开始闻时有饭、粮香及复合陈年老酒香气，这种香气让人有馨香飘逸的感觉。

8

八：酒香明显无酒臭(主要用来鉴别白酒)。

在您品酒的过程中如果遇上真正的好酒，2小时后虽有微醺但不上头，没有口干的感觉，没有一点酒气酒臭味，小便也无异味。

9

九：融油(主要用来鉴别白酒)。

白酒中富含酯类和醛类物质，这些物质使好的白酒酒体具有融油性的特点，如果您想测评一款酒的好坏时您可以在酒中滴一滴食用油，如果食用酒在酒中能自然均匀扩散和下沉则为好酒。

10

十：酒花-晃酒瓶(主要用来鉴别白酒)。

将酒瓶倒置就能见到分布均匀的酒花，上翻时密度间隙明显酒液清澈且酒花缓慢消失。酒花与酒精度高和乙酸乙酯物质比例相关，比例不同使酒花呈现的形态也不同，优质好酒的特点是酒花细密，次之的白酒酒花粗疏。

把酒瓶倒过来摇晃，观察酒花变化，酒花密集且消失缓慢的是优质酒，酒花少消失较快的则为劣质酒。

11

十一：看执行标准(主要用来鉴别白酒)。

据悉，根据生产工序的不同，白酒大致可分为液态法白酒、固态法白酒，以及固液

十二：烧碱法(主要用来鉴别白酒)。

用氢氧化钠，即大家常说的烧碱，把要检测的白酒2两加入烧碱2克放入试管，然后放入热水中加热十分钟，好的白酒会显示为黄色，但是勾兑的劣质白酒完全不会变色。鉴别原理：优质白酒为粮食酿造，劣质的白酒是工业酒精勾兑香料，不会起化学反应

十三：茶水法(主要用来鉴别白酒)。

往杯里倒入少量酒，再滴入几滴茶水。真酒颜色会变成淡黄色，假酒会立即变成紫黑色。对于高度白酒，可在茶杯中倒入半杯白酒，加上少许冷水后振摇几下，使其混合均匀，如果见杯中水变混，表明是用粮食为原料制成的酿造白酒，若仍是清澈透明的则可认定是用酒精兑制的。对于低于30度的酿造白酒，用上述方法摇匀后虽不能见到明显的混浊，但其液面上会飘有油状物，而兑制白酒则无。因此可据此鉴别酿造白酒和兑制白酒

15

十四：冷藏法(主要用来鉴别白酒)。

冷藏法：根据脂类物理特性， 1°C 以下结晶、凝固。原浆酒里，含有脂类物质，在 1°C 以下时，会结晶、凝固。用玻璃瓶装酒，放到冰箱冷冻时，半天就有凝结现象，放到冷藏室需要3天。就是说当酒液低于 1°C 时，会有许多絮状物质出现，然后加热，絮状物质消失，这是脂类物质析出。勾兑酒，就不会有此现象。

这就是安徽古家百年酒业把纯粮白酒酿造图讲解给大家，另外还可以顶账白酒加工，欢迎客户朋友们来厂考察指导。