

平顶山白酒贴牌

产品名称	平顶山白酒贴牌
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	3:3 4:4 3:3
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

平顶山白酒贴牌所谓勾兑，主要是使酒中各种微量成分以不同的比例兑加在一起，使分子间重新排列和结合，进行补充、谐调、平衡，烘托出主体香气和形成独自的风格特点。白酒生产有“七分技术，三分艺术”之说。三分艺术就是指的白酒“勾兑”。将同一类型具有不同香味的酒，按一定的规律比例进行掺兑，使出厂产品保持固有的风格，这一操作过程就称为勾兑。在白酒生产过程中，由于白酒的生产周期长，受各种客观因素的影响，不同季节、不同班组、不同窖池蒸馏出的白酒，其香味及特点都各有不同，质量上也参差不齐。如果就这样作为成品出厂，其质量波动太大，不可能达到统一的质量标准，更谈不上典型风格了。要保证产品质量和所具风格，就必须通过精心勾兑，做到取长补短，缩小差异，稳定酒质，统一标准，协调香味，突出风格。白酒的勾兑包括勾兑基础酒和调味两个基本的过程。白酒中占主要成分的是醇类物质，同时还含有酸、酯、醛、酮、酚等微量成分，它们之间的量比关系，决定着产品的风格。勾兑，主要是将酒中各种微量成分，以不同的比例兑加在一起，使其分子重新排布和缔合，进行协调平衡，烘托出基础酒的香气、口味和风格特点。调味，就是对基础酒进行的后一道精加工或艺术加工，通过一项非常精细而又微妙的工作，用极少量的调味酒，弥补基础酒在香气和口味上的缺欠程度，使其优雅细腻，完全符合质量要求。调味的效果，与基础酒有密切的关系。若基础酒质量差，调味酒不但用量大，而且调味相当困难。若基础酒好，调味容易，且调味酒用量少，产品质量稳定。所以勾兑是调味的基础。把各具不同微量成分和不同量比的酒通过勾兑基本上达到适宜的比例，使酒体和谐统一，初具成品酒的风格，这就是勾兑的实质和原理。平顶山白酒贴牌