

白酒代加工注意事项

产品名称	白酒代加工注意事项
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

由于条件所限，古人虽然无法准确的测定出酒中所合的各种成分，但他们在长期的生活实践中所得出的经验却很科学。根据现代科学测定，酒液中酒精含量越高，有害成分也就越高。如蒸馏酒和发酵酒比较，有害成分主要存在于蒸馏酒中，而发酵酒中部相对较少。高度的蒸馏酒中除合有较高的乙醇外，还合有杂醇油（包括升戊醇、戊醇、异丁醇、丙醇等）、醛类（包括甲醛、乙醛、糖醛等）、甲醇、氢氧酸、铅、黄曲霉毒素等多种有害成分。人长期或过量饮用丁这种有害成分含量高的低质酒，就会中毒。轻者会出现头晕、头痛、[胃病](#)、咳嗽、[胸痛](#)、[恶心](#)、呕吐、视力模糊等
症状，严重的则会出现呼吸困难、昏迷、甚至死亡。而低度的[发酵酒](#)、[配制酒](#)、如黄酒、[果露酒](#)、[药酒](#)、奶等，有害成分极少，却富含糖、有机酸、氨基酸、甘酒、[糊精](#)、维生素等多种营养成分。

开始的时候，古人认为质量较高，有利于延年益寿的酒主要有黄酒、葡萄酒、桂花酒、菊花酒、椒酒等，后来才发展到白酒及以白酒为原料的各种药酒。

发酵而成的黄酒是中国古老的酒之一。合有丰富的氨基酸、多种糖类、有机酸、维生素等，发热量较高。自古至今一直被视为养生健身的“仙酒”、“珍浆”。绍兴等黄酒从[春秋战国](#)盛行至今，甚至成为宫廷和国宴用酒。

葡萄酒合有较多的糖分和矿物质以及多种氨基酸、柠檬酸、维生素等营养成分。