

伏特加白酒定制我厂提供生产手续伏特加oem

产品名称	伏特加白酒定制我厂提供生产手续伏特加oem
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	360.00/箱
规格参数	伏特加:白酒 伏特加oem:伏特加酒
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

酒定制我厂提供生产手续伏特加oem，安徽古家百年酒业专业做白酒定制伏特加白酒贴牌定制，做各种定制酒，生产手续齐全，为客户提供服务品质白酒标准白酒。

“战斗民族”俄罗斯人，也特别喜好喝酒，而伏特加便是他们有代表性的酒，其地位就跟中国的白酒一样。这二者的相同之处在于都是蒸馏酒，但是，为啥喝白酒的人喝不惯伏特加，喝伏特加的也喝不惯白酒呢？这两者究竟有何区别呢？今天小编就来给大家分享一样这两者的区别。

在此之前，我们需要了解一下，蒸馏酒的大致概念。蒸馏酒又称“烈性酒”，是乙醇浓度高出原发酵产物的酒精饮料，度数高、无色透明是蒸馏酒的基本特征，但就算如此，每一款的蒸馏酒也各有区别。

二者生产地不同

我们俗称的烧酒、老白干、烧刀子等，其实就是白酒，其文化底蕴丰厚，历史悠久，中国长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、绵竹三角地带是我代表性的酒产地，白酒就是我国特色的蒸馏酒。二者酿造原料不同

一般来说，大小麦、玉米和马铃薯等各种谷类粮食作物是伏特加的主要原料，但由于市场的需求不断增加，为了提高产量，而多用玉米和马铃薯作为酿制原料。

白酒与伏特加的原料有很大不同，白酒的原料一般都是采用糖分蛋白质适量、脂肪少以及含有丰富维生素和无机元素的薯类、谷物和水果作为原料。

二者酿造工艺不同

伏特加主要是采用精馏法制作，精馏法也被称作分馏。其大致流程便是，将度数高达的酒精液体流经装有适量木炭的容器内，这样的做法便是吸附酒精中多余的杂质，再用蒸馏水稀释，大概将酒精度稀释在50左右而成。

相比伏特加来说，白酒的酿造工艺更为复杂，需要经过蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾调的多道工序，每一步都非常精细，且非常有特色，这是伏特加所不能相比的。根据大致酿造过程，改变其中某一步骤的小细节，终形成的白酒种类也是各有千秋的，比如说大曲酒、小曲酒、麸曲酒等，是采用传统固态法酿制，如固态糖化、发酵、蒸馏。

二者口味不同

伏特加的口感重在纯净，白酒细细品味的话，能够尝出更为复杂的口味。

伏特加是采用反复蒸馏、反复过滤的方法，将酒中的各种毒素以及杂物度得清理掉。而这样的做法，就造成了酒精纯度非常高，颜色非常清澈，除了酒精味，几乎没有其他任何的香味。不过，波兰的伏特加会在酒中加入一些用以调香的物质，使得酒的韵味更为丰富一点。简单来说，伏特加的口感便是口感清爽，没有甜、苦、涩的味道，刺激感较强烈，喝过以后会有一种灼热感，很辣。因此相比其他酒类，味道非常原始纯粹，更容易作为基酒，调制出不同风味的鸡尾酒。

白酒是用酒曲酿制而成，而酒曲通俗来说就是使原料自然发酵产生菌丝，会生成许多微生物。也就是说，白酒中不仅仅是含有酒精和水，其实还有许多我们肉眼不易察觉的微生物以及其他大量的化合物。除此之外，白酒中会含有大量的醛（quán）类，当它和酒中的醇类结合，会发生一种叫作“酯化”的反应，这种反应影响了酒的口感，因此形成了各种不同的香型，各有特色。就拿酱香酒来说，它的口感细腻，酒味醇厚而持久；浓香型的口感清甜醇厚，香味很协调。

各位，你们现在了解了二者的区别了吗？你更喜欢哪一种呢，是喜欢口味纯净，可塑性强的伏特加，还是口感复杂但不失协调的白酒呢？欢迎在评论区说出你的看法。

如果你喜欢这篇文章，欢迎索“国酒说”，有惊喜哦！

安徽古家百年酒业欢迎你来我厂家定制各种白酒伏特加等。

本文部分文章转载于网络，如有意见可以联系网站删除，