白酒 代理怎么做

产品名称	白酒 代理怎么做
公司名称	安徽省老贡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇开发区
联系电话	13135474999

产品详情

为什么白酒要掐头去尾一、“ 掐 ”哪个“ 头 ”？

头次流出来的酒被称之为“ 酒头 ”，度数非常高达到70-80度，但这些酒口感暴辣，伤身体的醛类物质非常多，酿酒师一般会舍去。 中间段流出的酒称为酒身，度数在50-60度左右，酒精分子与水融合程度好，而且这个阶段有害物质低，是整锅酒中质量优质的部分。

二、“ 去 ”什么“ 尾 ”？

末次留出的酒被称为酒尾，度数在40-50度以下，口感非常不好，酒体浑浊、口感酸涩刺，邪杂味大，常被酒厂作为下脚料倒掉。这类酒虽属于低度酒，但没有人会去喝。

三、为什么要“ 掐头去尾 ”？

蒸馏过程中各馏份的变化规律是：甲醇、高级醇、低级脂肪酸酯、醛类在酒头中较多，在酒身和酒尾中逐渐减少。 有机酸，特别是乳酸等在酒头中很少，在酒身和酒尾中含量逐渐增高。高级醇例如异戊醇的沸点虽然为132℃，但由于异戊醇的酒精溶液比异戊醇的水溶液沸点低，两者的相对挥发度不同，所以，这类物质在酒头、酒尾中含量都高，在各馏

份中，异戊醇的含量成S形曲线。酒的味道，通常是酒头香，暴辣味大;酒身比较协调;酒尾甜，但邪杂味大，所以摘酒时要掐头去尾。掐去酒头，分别贮存，可作勾兑酒用。酒尾经选择适宜的馏份，也可作勾兑酒用。

四、掐头去尾各是多少?

把酒头单独接出来的过程叫做掐头,投粮100斤的粮食掐头在半斤到1斤为宜。投粮200斤的粮食掐头在1斤至1.5斤为宜。家庭酿酒由于粮食少，掐头一般在1两至3两之间。，去尾是接完蒸馏酒后，低于50度的酒不要了叫做去尾。为了节约能源酒尾一般低于10度就不接了。

白酒是我们日常生活中必不可少的一种饮品，很多的人们都会喜欢在吃饭的时候来一小杯的白酒，现在很多人们在宴会时，标准的标配就是白酒了，而且酒对我们的影响是越来越大，所以还是要学习一些基本的白酒