

江苏洋河白酒

产品名称	江苏洋河白酒
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

在生活中，我们经常能听到“这个酒是固态纯粮酿造”这样的说法，“纯粮”和“固态”已经成为好白酒的重要标签，那么，明明是液体的白酒，却为什么源自“固态发酵”？“固态发酵”的“固态”又在哪里？中国白酒是世界三大蒸馏酒之一，能与威士忌、白兰地齐名，也必定有其过人之处。然而白酒，是灌在酒壶里，倒在酒杯里，喝进肚子液体，但白酒酿造的最大特点却是“固态发酵”。我们先重温下白酒的生产，根据国标，国内白酒一般有三种生产方法：固态法、液态法和固液法。固态法，就是“纯粮固态发酵生产”。对原料和工艺的要求都比较高，所以一般作为高档酒销售。20世纪60年代，为节约粮食，白酒行业开始探索代用原料。用甘蔗和甜菜渣、薯干、玉米等制造出食用酒精，然后将食用酒精和酒糟混蒸，吸入香气和滋味，再加入增香调味物质，模拟传统粮食白酒的口感，制成勾兑白酒。20世纪80年代以后技术日益成熟，发展到液态法（即以食用酒精加入香精香料勾兑生产，模拟粮食固态发酵白酒）和固液法（即以食用酒精为主体，加入少量粮食固态发酵的调味酒）。白酒产品主要包括：固态法白酒（指采用固态糖化、固态发酵及固态蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒）纯粮酿造，如大曲酒、小曲酒、麸曲酒、混曲酒等；半固态法白酒（指采用固态培菌、糖化、加水后，于液态下发酵、蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒）；液态法白酒（指主要采用液态糖化、液态发酵、液态蒸馏制成的白酒），如传统液态法白酒、串香白酒、固液勾兑白酒、调香白酒等。其实，在市场中，卖家对“固态发酵”特别标注，买家对“固态发酵”特别重视，都源自于上个世纪五六十年代的白酒“液态发酵法”新技术的产生。液态发酵法，是指采用酒精生产方法的液态法白酒生产工艺。“液态法白酒”后续的发展，在行业内、在市场中，的确产生了一定的负面影响，从而导致在营销中会特别强调“固态发酵”的现象出现。无论是“固态发酵”的“固态”还是“液态发酵”的“液态”，本质上都是指发酵过程的基质的属性，宽泛地讲，如果整个酿造过程是在一类不溶性固体基质上进行的，那就属于“固态发酵”的范畴。举一个例子，比如，我们在家里，可能会用买来的葡萄自酿葡萄酒（如果没有专业指导，不建议自酿葡萄酒），我们把葡萄压榨出葡萄汁，然后简单添加酵母进行发酵，观察到，整个发酵过程，是在葡萄汁这样的液态环境下或者基质里进行的，所以葡萄酒是液态发酵。之所以举葡萄酒酿造的例子，是为了说明，“液态发酵”和“固态发酵”都是发酵酿造技术的一种，本身无所谓好与坏，但具体到每一种发酵食品而言，就有了特别的意义，比如，中国白酒。中国白酒在世界酒林中是一朵奇葩，不仅仅是因为历史悠久，风格特，更因为它的发酵方式——“固态发酵”，这在整个世界酒品中都是罕见的，我们经常能够喝到的啤酒、葡萄酒等酿造酒，威士忌、伏特加等蒸馏酒都是“液态发酵”而来，而中国白酒，却是源于“固态发酵”。“固态发酵”，是我国名优白酒的传统生产方式，简单讲，即通过固态配料，即粮食混搭或单一用粮，以固态基质的形式放入陶器或者窖池中发酵，然后取出固态蒸粮蒸馏，得以生产白酒。这种传统的白酒生产方式，产生了

很多白酒的香型，比如我们熟悉的清香、酱香、浓香等等，而这其中更有很多中国名酒的诞生。当然，也有香型采用“半固态发酵”的方式生产，比如，米香型和豉香型，这里所谓的“半固态发酵”并不是“固态发酵”白酒和“液态发酵”白酒组合，“半固态发酵”同样具有非常悠久的历史，简单理解，可以认为酿造中同时存在固态发酵和液态发酵的过程，比如，米香型白酒的发酵，前期发酵多在大米之上进行，为“固态发酵”，后期糖化液逐渐出现，为“液态发酵”，然后进行液态蒸馏得以生产出来。对于“液态法白酒”而言，“新工艺白酒”的叫法更为符合，因为这里的“液态”仅仅指的是食用酒精的生产过程，然后用食用酒精进行传统白酒的“模仿”。这种用食用酒精“模仿”白酒的生产工艺是在上世纪创造的，并没有传统延承，所以更应该叫作“新工艺白酒”。“液态法白酒”这一“新白酒品类”，现在已经为普遍，其本身对于饮料食品技术发展的推动是不可否认的，在本质上，“液态法白酒”其实仅仅是一种“饮料思维”的白酒产物，而其对于行业和市场的影响就要另做讨论了。13135474999宋总