

安徽白酒有哪些

产品名称	安徽白酒有哪些
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

酒的种类分为蒸馏酒、发酵酒、配制酒。蒸馏酒大家都知道是用蒸酒设备蒸馏得到的酒液也称为白酒。至于发酵酒和配制酒，下文好酒网小编给您详细讲解一下。

蒸馏酒是将发酵而成的酒精溶液，利用酒精的沸点（78.5）和水的沸点（100）不同，将原发酵液用烤酒设备蒸馏得到的酒。推荐阅读：[世界各国知名蒸馏酒有哪些？](#)

蒸馏酒的制造过程一般包括原材料的粉碎、发酵、蒸馏及陈酿四个过程，这类酒因经过蒸馏提纯，故酒精含量较高。按制酒原材料的不同，大约分为的白酒、法国的白兰地、威士忌、伏特加、龙舌兰、朗姆酒等。

发酵酒是制酒原料经发酵后，并在一定容器内经过一定时间的窖藏而产生的含酒精饮品。

这类酒品的酒精含

量一般都不高，一般不超过百分之十

几。推荐阅读：[蒸馏酒有哪些？世界十八大蒸馏酒品牌](#)

甜酒、黄酒果酒都是发酵酒

发酵酒是指用谷物、果汁等为原料，经发酵而得的低度酒。酒精发酵是在无氧条件下，利用酵母菌或其它微生物将葡萄糖或果糖加以分解，产生酒精和二氧化碳等代谢产物，并释放少量能量的过程。

不论是葡萄酒，还是烈酒，都需要利用发酵原理，将酿酒原料放置于密闭环境中，然后添加酿酒酒曲将原料中的糖分转化为乙醇。这类酒主要包括啤酒、葡萄酒和米酒。

啤酒、葡萄酒也是发酵酒

葡萄酒主要以新鲜的葡萄为原料所酿制而成的。依据制造过程的不同，可分成一般葡萄酒、气泡葡萄酒、酒精强化葡萄酒和混合葡萄酒等四种。一般葡萄酒就是我们平常饮用的红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒。

米酒

米酒主要以大米、糯米为原料，与酒曲混合发酵而制成的。其代表为我国的黄酒和日本的清酒。

配制酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用的花、果、动植物或中草药，采用浸泡、煮沸、复蒸等不同工艺加工而成的改变了其原酒基风格的酒。

配制酒分为植物类配制酒、动物类配制酒、动植物配制酒及其它配制酒。由此可见引入了健康理念的配制酒是独特的品类，是基于口感、健康等因素加以调制的酒。