

陈酿原浆酒 呼和浩特原浆酒 蓝禹酒业

产品名称	陈酿原浆酒 呼和浩特原浆酒 蓝禹酒业
公司名称	内蒙古蓝禹酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区昭君路检察院小区6号楼1214室
联系电话	13700487828

产品详情

内蒙古原浆酒的鉴别方法

鉴别粮食酒方法一：

真正的传统粮食酿造酒香而不呛，微苦而不涩。粮香、酒香、糟香明显、与酒精勾兑的酒有明显的区别。纯粮酿造的白酒闻起来香气清纯而饱满，酒精勾兑的白酒闻起来则是很冲鼻子。纯粮酒口感柔和，饮后不口干、不呛嗓、不上头、不难受。

鉴别粮食酒方法二：

取一滴白酒放在手心里，然后合掌使两手心接触用力摩擦几下，如酒生热后发出的气味清香，且留存时间比较长;酒精勾兑的白酒则相反，不仅闻起来冲鼻子，原浆酒，气味很古怪，而且留存时间很短，很快就没有味道了。(酒精酒会加香料添加剂)

鉴别粮食酒方法三(有效、最准确的鉴别方法)

用氢氧化钠，也就是大家平常说的烧的碱。把要检测的白酒以50:1烧的碱的比例放入试管中，也可以用我们平常家中的可以加热的杯子，然后放入热水沸腾几分钟就行了。如果是粮食酿造的白酒，试管内的白酒会变成黄色。如果颜色很淡那就是纯粮酒不纯，封藏原浆酒，含有酒精勾兑成分。不变色为纯酒精勾兑酒，因为劣质的白酒是酒精加香料甜味剂勾兑的，遇到烧的碱不会起化学反应。

欢迎您拨打图片上的电话联系，呼和浩特原浆酒，获取更多优惠哟~~~

原浆酒的特性

原浆白酒是迄今国内健康的白酒，其健康性主要体现在从酿造开始一直到装瓶出售，整个过程完全按照“绿色”标准执行，陈酿原浆酒，并且酿造过程没有像其他白酒一样的勾兑过程，酒中不添加任何人工成分(酒精、增香剂)，所以说原浆白酒是健康营养的选白酒。而且原浆白酒无论从口感、香气、酒质等各个方面都远胜其他类型白酒，可以说原浆酒是白酒的最完的美状态。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

原浆酒的历史

原浆酒是2000年以后才被第二次运用，期间在上世纪60年代到20世纪末有将近半个世纪的空白期，其关键原因在于原浆酒本身工艺和成本决定的。由于工艺复杂、耗粮高等特性，使得很多酿酒企业在上世纪60年代粮荒期间全部改用新工艺(勾兑蒸馏)酿酒方法。但随着消费者对饮酒认识的提高，逐渐开始追求健康消费的今天，原浆酒又重新找到了他的契合点。

从白酒出现开始酒就都是以粮食加入酒曲，经发酵成酒，出酒后的原浆即可饮用，也就是最原始的原浆白酒。随着工艺和技术的发展，在历史的上也出现了很多的原浆名酒，但在上世纪60年代粮荒期间由于工艺复杂、耗粮高等特特点，原浆白酒曾一度消失。现在的原浆酒在酒质、香气、口感等方面相较以前都有了大幅度的提升，在继承了古老原浆酒的营养性和健康性的同时，发展出了高雅、可调制的特性，使得原浆酒更适合现代消费者的需求，同时又顺应了白酒时尚的发展方向。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

陈酿原浆酒-呼和浩特原浆酒-蓝禹酒业由内蒙古蓝禹酒业有限公司提供。内蒙古蓝禹酒业有限公司(www.tz1288.com)为客户提供“赢禹原浆酒,清香型生日酒”等业务，公司拥有“赢禹,瑞尚千年红”等品牌。专注于白酒等行业，在内蒙古 呼和浩特 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：贺经理。