

# 安徽省老贡酒业有限公司

产品名称	安徽省老贡酒业有限公司
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

白酒的分类按香型分酱、清、浓、米、凤五大香型。比较常见的两种——酱香型和浓香型白酒。酱香型白酒与浓香型白酒的区别在于哪些方面？口感以及工艺不同，相对来说，酱香型白酒特殊的生产工艺和窖藏使易挥发物质挥发较多，对人体刺激较小。

### 酱香型白酒与浓香型白酒的区别

#### 1、口感不同

酱香型白酒：酒色微黄而透明，酱香、焦香、糊香配合协调，口味细腻、优雅，空杯留香持久。以茅台酒、郎酒、武陵酒为代表。

浓香型白酒：窖香浓郁，口味丰满，入口绵甜干净，纯正。如以泸州特曲、五粮液、剑南春、全兴大曲、沱牌曲酒为代表的四川派，以洋河、双沟、古井、宋河粮液为代表的纯浓派。

#### 2、生产工艺不同

浓香型白酒：制曲原料以小麦为主，有些酒厂辅与豌豆、大麦。制曲顶温在55-60℃，制曲培养以翻为主。糖化力、发酵力较清香型大曲低，曲香味浓郁。控制热曲顶点温度较高，一般在50℃以上，个别者高达60℃以上，如全兴大曲60℃，德山大曲60—65℃。翻曲次数较少，不象清香型白酒大曲翻曲频繁，属于中温曲和高温曲，工艺特点为多热少晾。

酱香型白酒的大曲，制曲着重于堆，复盖严密，以保温保潮为主。每当品温上升到60—65℃，开始翻仓，属于超高温曲。郎酒大曲的翻仓温度竟高达65-70℃，如此高温，常使曲

块有明显的酱香味。超高温大曲的糖化力、发酵力均低，因此，用曲量大。

### 3、白酒知识

酱香型白酒可以说80%以上的好的酒都是酱香型的白酒，要经过八九道酿造出来的，价位低的是串出来的，意思第一次酿出来的拿点存放2年的酒来勾出来的，而不是酒精勾对出来的，好的那些酒要经过八九道的酿造然后再如窖而老熟。以贵州茅台酒、四川郎酒为代表。这类香型的白酒香气香而不艳，低而不淡，醇香幽雅，不浓不猛，回味悠长，倒入杯中过夜香气久留不散，且空杯比实杯还香，令人回味无穷。

浓香型白酒可以说80%以上的都是酒精来勾对的，所以说大家在选择购买白酒的时候要选好。以四川泸州老窖特曲为代表。浓香型的酒具有芳香浓郁，绵柔甘冽，香味协调，入口甜，落口绵，尾净余长等特点，这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。