

名酒代理

产品名称	名酒代理
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

以前说到醒酒指的是人醉后进行解酒，现在说到醒酒很多人先想到的就是，红酒从一个玻璃容器导入醒酒器的过程，其实白酒也是可以醒酒的，但并不是所有的白酒都可以。

白酒可以醒吗

醒过后的白酒确实风味要好喝些。酒的本质是乙醇，乙醇氧化会变成乙醛，乙醛氧化会变成乙酸，也就是醋酸了！酒就变酸了！在封闭的环境里，乙酸和乙醇会发生脂化反应，白酒就变香了！也就是说，白酒充分氧化反应，会变酸；白酒不充分氧化反应，会借助酸味分子生成香味物质。所以，白酒是可以“醒酒”的，但不是适用所有的白酒。

哪些白酒不需要醒

一般来说，清爽口感的酒不需要醒酒，如清香型白酒，米香型白酒，这两种香型的酒越新鲜越好喝。低度数白酒不需要醒酒，低度白酒普遍有股水味，本来酒体就不够丰满，再“醒”味道就不伦不类。还有，劣质低端的酒不需要醒酒，此类酒普遍添加香料，这一醒，基本上没有任何的香气。当然，这类酒也不值得喝。

哪些白酒需要醒

高度酱香型白酒可适当“醒酒”，因为这类酒对喝不惯的人来说其味道太冲，冲顶感太强，适当“醒酒”能散发酒精的刺鼻气味，减缓冲鼻感，是有好处的。还有，部分陈年酱香型白酒可适当“醒酒”，因为老酒年代久远，酒精味其实在存放过程中早已挥发，酒体也更浑厚，陈年酱香型白酒喝着总是偏咸。稍微开瓶放置一些时间，会得到更好的口感。但这种真的只适用于高端陈年酱香白酒。

白酒醒酒的方法

打开瓶盖后，开几分钟，稍微摇晃，把盖盖上，并尽量密封。中间可以重复几次。半个月后，酒质好很多，完全提高一整个档次。如果一些老酒有沉淀，这个时候需不需要使用醒酒器呢？其实这种情况下，也不一定非要将此酒移入其他容器中，进行醒酒。在饮用这样的老酒前，让它直立放置（当然是在酒窖或凉爽的场所）几天，这样沉淀就会降至瓶底。开瓶后，您只需在倒酒的时候小心操作，这些沉淀就能留在瓶底。如果您一定要醒酒，记得在醒酒之前，尝一口。这样，您就能确保不会错过任何美味。

大家要注意一下，白酒醒酒时间与在季节有关，白酒酒精挥发的比较快，所以在夏季的时候醒酒的时间不要太长要小于20分钟，在冬季可以稍微长一点时间。