

安徽古井贡酒代理

产品名称	安徽古井贡酒代理
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

目前市面上的酒产品，从酿造方法上来讲，主要有酒精勾兑酒和纯粮固态发酵酿造两种。其中传统纯粮固态发酵是一种传统古井老贡酒业工艺，即以大米、高粱、小麦、糯米、玉米等粮食为原料，通过粉碎、蒸熟、冷却、发酵、蒸馏取酒、装坛窖藏等一系列复杂繁琐的传统工艺流程酿造而成。因为酿造工艺周期长，耗费人力物力财力，成本非常高。这使得一些不良厂家和商人在制造过程中加入了酒精、香精、甜味剂等原料去勾兑，饮用后会头疼、感觉不舒服，对身体没有益处，低廉的价格使许多酒精勾兑酒有机可乘。说到这里，为了更好地帮助消费者对于酒产品的选购，介绍几种纯粮酒与勾兑酒的鉴别方法：

鉴别方法一：小口品尝

真正的传统粮食酿造酒入口香而不辣，微苦而不涩。后味粮香、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、不头疼、不难受

。（推荐阅读：[白酒的十种口味，爱酒的人一定要知道](#)）

鉴别方法二：摩擦法

取一滴白酒放在手心里，合掌使两手心接触用力摩擦几下，如酒生热后发出的气味有有粮香味、糟香味，则为真正的纯粮酒；反之，如果是食用酒精勾兑的，不仅闻起来冲鼻子，不好闻，而且味道很短，且味道很快就会消失。（酒精酒会加香料添加剂）

我们的地址：安徽省亳州市谯城区古井镇开发区电话：13135474999联系手机：13135474999 期待您的咨询