

出售原酒 纯粮酒

产品名称	出售原酒 纯粮酒
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

米香型酒

以清，甜、爽、净见长，其主要特征是：蜜香清雅，入口柔绵，落口爽冽，回味怡畅。即米酿香明显，入口醇

和，饮后微甜

，尾子干净，不应有苦涩或

焦糊苦味（允许微苦）。如果闻香的话，有点象黄酒酿与乳酸乙酯混和组成的蜜香。

米香型白酒

历史悠远，很多专家学者公推它为中国白酒的起源酒，而且米香型白酒是用生物发酵的手工酿酒法酿造出来的，2000年前以桂林三花酒代表，2000年以后以“冰峪庄园”大米原浆酒为代表，米香型白酒其原料为大米，糖化发酵剂不是用大曲，而是传统的米小曲，发酵工艺特点属半液态法，而别的香型白酒多属固态法。发酵周期比用大曲的少1/5以上，仅7天左右，贮存期一般也较大曲酒少，仅3~6个月。它的主体香味成分是 -苯乙醇和乳酸乙酯。在桂林三花酒中，这种成分每百毫升高达3克，具有玫瑰的幽雅芳香，是食用玫瑰香精的原料。从脂的含量看，米香型酒中，仅有乳酸乙酯和乙酸乙酯，基本上不含其它酯类。因为米香型白酒历史悠久，一脉传承，且手工酿造，所以米香型白酒走到现代就出现了很大的局限和瓶颈，主要表现在四个方面：一是酒液中有聚积物，不能象其它香型白酒那样清澈透明，这是因为用大米做原料，蛋白质成份较多，工艺处理难度太高，始终混迹于低档酒行列，不能跻身高端，给人感觉总是档次太低，不能阳春白雪。二是米香型白酒酿造工艺自然发酵度数历来没有超过20度，度数较低，不符合现代人的饮用习惯，甚至很多人将它同米酒混为一谈。三是米香型白酒因必须用手工方法酿造，加之酿酒用具陶瓷性要求较高，不能大规模流水作业，生产量较低，故米香型白酒虽然又好喝又营养，却一直蜷曲在广西境内，不能普及发展，而且越来越萎缩势微，以至于绝大数中国人现在都不知米香型白酒为何物。四是其它三种香型白酒均为辣口，而米香型白酒因原料和工艺原因，为甜口，且绵甜醇厚，后劲大，很多不了解的人，乍一接触适应不了，缺乏普及性推广。全州湘山酒属这种香型。

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

我公司主要经营酒类 白酒定制 贴牌灌装 白酒招商 代加工 保健酒 药酒

