

蓝禹酒业 白酒加工 呼和浩特白酒

产品名称	蓝禹酒业 白酒加工 呼和浩特白酒
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

为什么白酒是陈的香？

1.白酒的成份非常复杂，专家们经过多年研究已经知道白酒中散发香味的物质是乙的酸乙的酯。但是，白酒团购，新酒中乙的酸乙的酯的含量非常少，相反，一些醛、酸物质很多，呼和浩特白酒，这些物质不仅没有香味，还会刺激喉咙，所以新酿的酒会非常难喝。

2.经过存放后酒里的醛、酸等物质不断的氧化和挥发，而且逐渐生成具有芳香气味的乙的酸乙的酯，使酒质醇厚，产生酒香，所以有人也会说酒是有生命的，每天都在变化。白酒白酒是中国的传统饮料酒，其幽雅细致，酒体醇厚，回味悠长，清澈透明，绵柔甘冽、香味协调，喝过之后令人回味无穷，口齿留香。但变化的速度慢，有的名酒往往需要存放几十年的时间，才能使口感达到佳。我们熟知台酒从酿造到出厂就需要五年时间。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

原浆酒的营养性

白酒的营养性是近年来重新兴起的白酒发展方向。没有经过储存的酒，比如酱香型白酒的一轮次酒，二轮次酒是对身体有害的，喝了容易上头，度数也相对较高。但是在白酒的纯原浆时代，白酒的营养性却是每种酿造酒都拥有的品质。上世纪60年代，由于原浆酒酿造工艺的复的发性和高耗粮逐渐被新工艺代替后，白酒的营养性就逐渐被白酒生产者所遗忘，但近年来随着消费者健康意识的提高，原浆酒又重

新被白酒从业者关注，更是被众多消费者津津乐道。

原浆酒相较新工艺白酒香气浓郁，甘甜味美，酒味醇厚，并且酒中含有氨基酸、低聚糖、有机酸和多种维生素，其营养性特点显著。并且饮后不上头，对身体刺激小。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，白酒酒售，获取更多优惠哟~~~

原浆酒的鉴别方法

3.稀释法:根据脂微溶于水的特性，把酒倒入酒杯中，酒占酒杯的2/3，然后加入1/3水。勾兑酒加入纯净水后，酒的颜色不改变，澄清透明;而原浆酒加入纯净水后，颜色改变成白色，呈浑浊状，白酒加工，酒体不透明。

4.冷藏法:根据脂类物理特性，10 °C以下结晶、凝固。但无论如何勾兑，勾兑酒的口感、香气、酒质等方面都和原浆酒有很大差距。原浆酒里，含有脂类物质，在10 °C以下时，会结晶、凝固。用玻璃瓶装酒，放到冰箱冷冻时，半天就有凝结现象，放到冷藏室需要3天。就是说当酒液低于10 °C时，会有许多絮状物质出现，然后加热，絮状物质消失，这是脂类物质析出。勾兑酒，就不会有此现象。有一些勾兑酒，加一点原浆酒，遇冷也会有少许絮状物质出现，但不会很多。实验证明，酒液在10 °C以下时，出现的絮状物质越多，说明原浆酒成分越多，反之越少。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

蓝禹酒业(图)-白酒加工-呼和浩特白酒由内蒙古蓝禹酒业有限公司提供。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。内蒙古蓝禹酒业有限公司(www.tz1288.com)实力雄厚，信誉可靠，在内蒙古呼和浩特的白酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领蓝禹酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！