

# 散装酒为何也能喝出高端味道

产品名称	散装酒为何也能喝出高端味道
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒贴牌:养生酒 白酒定制:抖酒 配制酒:白酒贴牌定制代加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

## 产品详情

散装酒为何也能喝出高端味道

散装酒为何也能喝出高端味？

中国的酒文化源远流长，“酒精”考验的中国人每年喝掉1000多万吨白酒。白酒分很多种香型，也分高度、低度、高档、低档，但现在有不少特别便宜的白酒竟然也能喝出高端酒的感觉，比如后味回甘的口感。殊不知，这种口感可能是违规使用甜味剂勾兑出来的。

白酒甜味从何而来

在酿酒发酵的过程中，微生物会产生各种各样的酸、醛、酮、醇、酯等各类有机质。这些成分中，乙醇

毫无疑问含量最多，而其他各种成分加起来也只占2%左右。别小看这2%，目前已经从中鉴定出香味物质超过300种，它们的细微差异赋予了不同白酒独特的香味和口感。

这2%的成分中有甜味的物质挺多，比如丁酸、正戊酸、己酸乙酯、棕榈酸乙酯、正己醇、乙醛等。但多元醇是最主要的甜味来源，比如丙三醇、丁二醇等。

为何白酒中不能加糖？

酿酒过程中，淀粉首先会糖化，类似做醪糟的过程。但是白酒属于蒸馏酒，糖分没法蒸发，因此无法给白酒带来甜味。那能不能加一点点糖呢？其实也不行。因为糖分可能会让酒产生浑浊、沉淀，影响品质。更重要的是白酒的检测指标中有“固形物”项目，比如500克浓香型白酒的固形物不能超过0.25克。如果通过加糖来增加甜味，产品就无法达标。

过去白酒制造商常常用丙三醇（俗称甘油）和丁二醇增甜，但是前者口味不佳，后者价格较贵，因此厂家将目光投向了物美价廉的甜味剂。例如，阿斯巴甜和安赛蜜都属于甜味剂，它们比糖甜几百倍，500克酒只需要0.015克就能有很好的口感。只需要几分钱的成本，但口感立刻提升一个档次，价格也水涨船高。甜味剂还能掩盖发酵产生的不良气味，让酒的香气更醇厚。由于用量极少，也不会影响固形物检测。

白酒禁用甜味剂

按照国家标准的规定，白酒属于发酵酒，是不能用甜味剂的，而且一直如此。但有些企业为了牟利睁一只眼闭一只眼，甚至故意为之，行业内还有人将“白酒专用糖”当作新技术推广。直到2005年左右，湖南白酒偷加甜蜜素（一种甜味剂）被媒体曝光，整个行业才开始大力整顿。

十多年过去了，虽然主动添加甜味剂的企业越来越少，但食品药品监督管理局的抽检中还是偶有违规情况，主要是一些小酒厂的产品。

### 如何选择靠谱产品

如何才能知道自己喝的白酒有没有加甜味剂呢？食药总局2015年抽检白酒3000批次，涉及全国30个省区市的1147家企业，其中因甜味剂不合格的108批次，占抽检样品总数的3.6%，基本上都是小厂的产品。所以，对你来说最好的办法就是，选择知名品牌的产品。