

芜湖老酒 老酒批发 徽商老酒馆

产品名称	芜湖老酒 老酒批发 徽商老酒馆
公司名称	镜湖区皖香老酒馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	镜湖区银湖南路54号徽商老酒馆
联系电话	15955317330

产品详情

酒的介绍

我们经常都在喝酒，各种节日，各种聚会，各种喜庆，甚至是睡前都会小饮几杯，酒作为中国传承文化之一，到如今酒的发展已经到了一个顶峰，不管是从酿造的工艺，材料的选取等等都到了很完善的地步了。现在的酒，品质众多，口味不一，效用也都不一样，酒精含量的多少来划分，习惯将酒分为高度酒（即国外又称烈性酒）和低度酒两种。前者包括我国的白酒(烧酒)和用蒸馏工艺生产的洋酒。后者包括发酵类酒。由于国内外没有一个统一的标准来量度，故一般根据发酵酒的酒精度都在20以下来进行区分。如对高度酒和低度酒又可进一步划分：

- 1.高度酒可分为高度白酒(50°以上)、降度白酒(又称中度白酒, 40~50°)、低度白酒(40°以下)。
- 2.低度酒的区分，由于酒种门类多，老酒批发，酒种间的酒度相差很大，还没有人研究划分法。但是，啤酒自1980年以来，国外已有效明确的区分方法。一般的啤酒其酒精含量在3.5~5%之间，故国外把含酒精2.5~3.5%的称稍为淡啤酒，1~2.5%含量的称为低醇啤酒，1%以下的酒精含量则称为无醇啤酒。

酒勾调的方法

- 1、选酒。按工艺要求达到贮存期的酒，逐一品尝，对无怪味杂味的、香气正的酒，哪怕是只具有一个特点的酒都可以作为合格的勾调酒，按照各罐酒的香味特点，芜湖老酒，充分发挥各自的优势，合理分组。
- 2、小样勾调。先勾调基础酒。基础酒的标准是气味正，形成酒体，初具风格。完成基础酒的勾调后，摇匀，认真品尝，根据基础酒的基本质量，利用精华酒或各种不同酒质的酒来弥补缺陷，使其特点进一步的显现出来，使风格典型，酒体醇香。对于基础酒的缺陷，原则上先解决香，然后解决味。增香，有时加入带有苦涩或味醇的酒亦能助香。
- 3、小样勾调好后，老酒置换，摇匀，放置过夜。（如调低度酒，还要进行除浊处理，目前常用的除浊技术有冷冻过滤法、淀粉吸附法、活性炭吸附法、离子交换法。）与标准酒样对照，茅台老酒，编号品尝，进行理化检验，符合要求后再进行大批量勾调。

4、大批量勾调要按小样比例进行，不可随意增减，同时也要注意调入时各种酒的先后次序应与小样一致。

感官检验与理化检验合格的大样酒，贮存1-3个月，灌装前还要进行品评，品评合格后方可包装出厂。另外，质检部门还要定期对不同时期的库存成品酒进行抽样，做理化及安全指标检验，这样保证了产品质量的稳定。

配制酒，又称调制酒，是酒类中一个特殊的品种，是一个复杂的酒品系列，人们可以根据自己的喜好随意搭配——不同酒之间的混调，以及酒与非酒类饮料的混调。通过各种有趣搭配弄出来的酒对味蕾的冲击很大，在搭配出更多精彩的同时，却也少了酒的纯粹，故此“老酒鬼”不感冒的配制酒在年轻群体却广受欢迎。

配制酒制作方法分为：蒸馏法——基酒与香料混蒸；浸渍法——配料浸入酒中自然析出香味；滤出法——加热酒液使之渗透萃取香料中的成分；香精法——香料或合成品调入基酒中。配制酒酒质普遍较低，适合年轻团体对味蕾碰撞的追求，年轻人偏爱的鸡尾酒就是配制酒的一种，但在那些对酒有认知的人来说，配制酒与其说是酒，不如说是酒精饮料罢了。除了典型的年轻人喜欢的预调酒等，在我国归类的“果、露、啤、黄、白”等酒类中的露酒就属于配制酒，代表的酒有劲酒、椰岛鹿龟酒等。

酒是具有创造性的，酒这张白纸还有很多留白，千年岁月也只探究出了它的冰山一角。希望将酒的工艺、文化、历史传扬出去，让更多人了解到酒、喜欢上酒，从而发展出更多的酒的风味，为这个千年传承的酒文化赋予未来！配制酒 芜湖老酒-老酒批发-徽商老酒馆(优质商家)由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）是从事“企业用酒，活动用酒，宴会用酒”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。