百元以下纯粮酒推荐

产品名称	百元以下纯粮酒推荐
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

百元以下纯粮酒推荐

纯粮酒没多么的贵，百元以内肯定买下来了，一般点的纯粮酒价格在三十左右。

要想喝到货真价实的纯粮酒，个人建议酒友们还是要擦亮眼睛，通过正规渠道购买知名品牌白酒，切勿贪图便宜购买某些低价的厂家自酿酒，一分价钱一分货，少喝酒，喝好酒。我们公司值得你的信赖。

一、白酒的滋味

甜味：

白酒的甜味主要来源于醇类，特别是多元醇类等。多元醇的甜味随着羟基树木的增加而加强。如丁四醇的甜味比蔗糖大2倍，己六醇的甜味更强。此外，多元醇都是粘稠体，均能给酒带来丰满、浓厚感，使酒口味绵长。

酸味：

酸味是白酒的重要口味物质。白酒中的酸类物质一乙酸含量最多，其酸味有愉快感，是白酒酸味的主要成分。白酒中的各种有机酸还起调味解暴的作用，其中乳酸还能给酒以浓厚的感觉。

辣味：

辣味是白酒的主要口味，不会饮酒的人初尝白酒，头一个感觉就是辣。白酒的辣味主要来源于乙醇，其次是醛类。极微量的乙醛即形成辣味，甘油醛、乙缩醛和过量的糠醛、高级醇也会产生辣味，醛类物质

是发酵的中间产物，发酵完全可降低醛含量。此外，缓汽蒸馏、掐头去尾、贮存老熟均能减少酒的辣味。

苦味：

白酒的苦味主要是由于过量的高级醇、较多的酚类和糠醛引起的。这类物质均由发酵产生，其中正丙醇极苦，异丁醇、烙醇均有苦味。另外，原料中的单宁、甘薯酮等苦味物质，由于蒸馏时被拖入酒中，也会使酒呈强烈苦味。苦味露头的白酒不是好酒。

涩味：

白酒的涩味主要是由高级醇、单宁、过量的乳酸乙酯等物质引起。另外，起疏松作用的配料糠壳，如使用过多，也会给酒带来涩味。白酒的涩味不应显露。