

宴席用酒 徽商老酒馆 溧水区酒

| | |
|------|-----------------|
| 产品名称 | 宴席用酒 徽商老酒馆 溧水区酒 |
| 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

蒸馏酒的工艺

说到蒸馏酒或许有些读者不明白，但说到蒸馏酒有哪些想必早已是如雷贯耳了吧。现今世界主要蒸馏名酒有：中国白酒、白兰地、威士忌、伏特加、杜松子酒、朗姆酒、龙舌兰酒等。

蒸馏酒与酿造酒相比，也仅是多了一项“蒸馏”的工艺，但以此工艺命名的酒的核心就在于蒸馏。顾名思义，蒸馏酒就是将发酵后的谷物进行蒸煮，因为乙醇的熔点是78.3度，而水的沸点是100度，家宴用酒，控制好温度，就可以将酒精从粮食里“蒸”出来了，这样得到的酒，更加的纯粹，少了粮食带来的杂味，有一种工艺上的极限在里头，也更加能满足人类身体以及精神上的需求，在中国的元宋时期，就广为流传，那时谓之“烧春”、“烧酒”。从销量上讲，现在的中国白酒当之无愧是世界蒸馏酒的“老大”，白酒是粮谷之间的极限转化，根据其工艺特征主要有十二大香型。白酒普遍用高粱、大米、谷物酿造蒸馏，就原料而言，比之伏特加的薯干、朗姆酒的甘蔗、欧洲杜松子酒所用的杜松籽、直接用葡萄酒蒸馏得到的白兰地等酒所用原料的档次要高的多，毕竟中国白酒是用日常食用的粮谷酿造，而其他的酒多是用含有糖分的物质酿造，个中差别不言而喻。当然，还因为酿造工艺、气候环境等不同，也形成了各大蒸馏酒风格的差异。蒸馏酒虽然是酒的极限工艺，但其所需成本也不会太高，而现今动辄成千上万的洋酒市场为何会如此膨胀，却是文化品牌输出的强大所在。我们现在所要做的，就是让更多的人了解到我们中国的白酒文化，以及世界的酒类文化，以免落了俗套，宴席用酒，让“买贵的”主导市场，而我们知道，很多时候，“贵”不等同于“好”，要想“买好的”，还得对酒有一定的了解才可。

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，溧水区酒，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，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。

按制造方法分酿造酒酿造酒是指以水果、谷物等为原料，经发酵后过滤或压榨而得的酒。一般都在20度以下，刺激性较弱，如葡萄酒、啤酒、黄酒等。蒸馏酒蒸馏酒又称烈性酒，是指以水果、谷物等为原料先进行发酵，然后将含有酒精的发酵液进行蒸馏而得的酒。蒸馏酒酒度较高，一般均在20度以上，刺激性较强，如白兰地、威士忌、中国的各种白酒等。配制酒配制酒是指在各种酿造酒、蒸馏酒或食用酒精中加入一定数量的水果、香料、药材等浸泡后，经过滤或蒸馏而得的酒。如杨梅烧酒、竹叶青、三蛇酒、人参酒、利口酒、味美思等。02按酒精含量分，高度酒：是指酒精含量在40度以上的酒。中度酒：是指酒精含量在20~40度之间的酒。低度酒：是指酒精含量在20度以下的酒。

按商业经营分白酒白酒是以谷物为原料的蒸馏酒，因酒度较高而又被称为“烧酒”。其特点是无色透明、质地纯净、醇香浓郁、味感丰富。黄酒黄酒是中国生产的传统酒类，是以糯米、大米（一般是粳米）、黍米等为原料的酿造酒，因其酒液颜色黄亮而得名。其特点是醇厚幽香，味感谐和，越陈越香，营养丰富。果酒果酒是以水果、果汁等为原料的酿造酒，大都以果实名称命名，如葡萄酒、山楂酒、苹果酒、荔枝酒等。其特点是色泽娇艳，果香浓郁，酒香醇美，营养丰富。药酒药酒是以成品酒（以白酒居多）为原料加入各种中草药材浸泡而成的一种配制酒。药酒是一种具有较高滋补、营养和药用价值的酒精饮料。

宴席用酒-徽商老酒馆-溧水区酒由镜湖区皖香老酒馆提供。“企业用酒，活动用酒，宴会用酒”就选镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn），公司位于：镜湖区银湖甬路54号徽商老酒馆，多年来，徽商老酒馆坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。徽商老酒馆期待成为您的长期合作伙伴！