

芜湖酒 徽商老酒馆 酒席用酒

产品名称	芜湖酒 徽商老酒馆 酒席用酒
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

酿造酒的工艺

发酵酒是简单也是最基础的酒类了，一般度数较低，属于自然形成的酒类。其实在我们的生活中就有这样的工艺，我们会发现一些放了很久的水果食物等，在“坏掉”之后往往会散发出一种类似于酒的气味，或许应该把类似去掉，那种气味本就是酒精的味道，或者说，将粮食谷物在一个有氧的环境里放一段时间，“海螺姑娘”（各种微生物）就会自然帮你酿成酒了。

关于酒的起源中有“猿猴造酒”一说，讲的就是洪荒时代的古猿将一时吃不完的果实藏于岩洞、石洼中，久而久之，果实腐烂，那含有糖分的野果通过自然界的野生酵母菌自然发酵而生成酒精、酒浆，因而有了“猿猴善采一百花酿酒”、“尝于石岩深处得猿酒”等传说。另外相传“何以解忧，唯有杜康”的酒祖杜康造酒，起因就在于还是穷酸书生时的他将菜饭藏进树洞里，结果忘了取出，在一次降雨之后，过了一段时间，杜康闻到了一股沁人心脾的香味，尝了一口，便已沉迷当中，自此，这种“怪味的水”的雏形就打造了出来，历经发展，后人称之为“酒”。如此来看，酒的形成过程其实并没有多么神秘复杂，人做的工作只是给谷物发酵的物质和环境，剩下的就是“天”的事情了。经过千百年来磨砺的酿造酒工艺，在原料以及发酵物质（亦即是“酒曲”）有了各个方面的创新突破，如今世界上知名的酿造酒就有：葡萄酒——以葡萄为原料进行糖化发酵；啤酒——麦芽发酵；以及唯中国有之的黄酒——以大米、黍米、粟为原料酿造，诗仙李太白传世佳作中所言的酒便就是黄酒。

酒有多少种类？

酒是用粮食、水果、甘蔗、蜂蜜等含淀粉或糖的物质，经发酵制成的含酒精的饮料。生活中我们会接触到许多种类的酒；

1白酒：白酒是以粮谷为原料，芜湖酒，以大曲、小曲或麸曲为糖化发酵剂，采用固态糖化、发酵，甑桶蒸馏，经瓷坛陈酿，勾调而成的蒸馏酒。我们的黔相玉酒也是属于这一类哦~2黄酒：黄酒是以稻米、黍米等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒，俗称“液体蛋糕”。3米酒：米酒是中国特有的一种酒，又称酒酿、醪糟、甜酒，古人叫“醴”，是以糯米为主要原料，用酒曲发酵酿制的，

酒精含量低，但后劲足。米酒营养价值高，常用于烹制食物，是有名的当属醪糟汤圆。4啤酒：啤酒是以大麦、酒花、水等为原料，经酵母发酵酿制而成的含二氧化碳的低酒精度饮料，俗称“液体面包”。5金酒：金酒，又称为“杜松子酒”，酒席用酒，或琴酒。是以粮谷为原料，经酵母发酵、蒸馏制得基酒，加入杜松子等芳香植物，经浸渍、蒸馏、配制而成的低度蒸馏酒。由荷兰生产，在英国大量生产后闻名于世。6白兰地：白兰地是以葡萄或其他水果为原料，经酵母发酵、蒸馏、橡木桶贮存，调配而成的蒸馏酒。常讲的白兰地，都是指葡萄白兰地。7威士忌：威士忌是以大麦和谷物为原料，经过酵母发酵、蒸馏、橡木桶贮存、

高度酒也有垃圾酒，低度酒也有好酒。讲高度酒和低度酒，首先我从酒的发酵说下为什么要降度。中国白酒是固态发酵的，经过发酵以后要形成蒸馏，蒸馏的过程就是把度数提高的过程。大家学过初中生物，这个知识点应该都能理解。蒸馏出来的酒就是原浆酒，原浆酒普遍在65度以上。中国白酒在计算酒的量也是以65%的酒度计算的。原浆酒度数太高、刺激性太强都不能直接喝，所以要降度。国外的烈酒也是从生产的60-70度变成38-40度，喝的时候还加冰块或加其他的。同样的道理，白酒也要降度，不管是52度，还是40度的白酒都是做了降度处理的。白酒在蒸馏的变化过程中发生了很多变化，宴会用酒，出来的酒质量也有差异。但是白酒酒精度高，酒精的刺激性比较强，酒里不好的味道被掩盖了。而白酒在降度的过程中，由于酒精度低了，刺激感减弱了，这个时候如果酒里面还有一些不好的味道，它就掩盖不住。所以，低度酒对酒质要求更高，对基酒要求也更高，也需要酿酒技术过关，严格稳定品质。改革开放前粮食紧缺，聚会用酒，能用来酿酒的粮食少之又少，所以都喝高度酒。现在经济条件好了，低度酒才更符合年轻人的饮酒习惯。现在，市面上50°以下白酒已经占到90%以上；42度以下的白酒，接近了白酒行业总产量的50%。实际上，低度白酒已经成为市场主流。越来越多的白酒企业研发低度酒，低度酒中也有很多的优质品。在1989年的国家名酒评级中，25度、29度、39度的五粮液就获得过名酒称号。近几年也不少酒企都研发了低度酒出口到国外，低度酒可以说是全球烈酒发展的趋势。

芜湖酒-徽商老酒馆-酒席用酒由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。徽商老酒馆——您可信赖的朋友，公司地址：镜湖区银湖甬路54号徽商老酒馆，联系人：李经理。