

# 第酒元素 纯粮白酒 呼和浩特纯粮白酒

产品名称	第酒元素 纯粮白酒 呼和浩特纯粮白酒
公司名称	第酒元素（天津）酒业销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001
联系电话	18647382292

## 产品详情

### 白酒香型和工艺

表面上看，白酒的香型与其化学组分密切相关，这些化学组分都是发酵工艺的产物。因此，工艺不同，酒的化学组分不同，香型不同。反之，香型不同，工艺也不同，其化学组分也不同。影响酒的香型和化学组分的主要因素有：原料、制曲(糖化发酵剂)工艺、发酵酿酒工艺，操作、窖池结构、生产环境等，此外，还与贮存时间、贮存容器有关。化学组分前已介绍，现将香型与工艺的关系简述如下：

酱香型酒的代表，原料有高粱(酿酒)、小麦(制大曲)，大曲工艺是高温曲(60 以上)，原料清蒸，纯粮白酒加盟，采用八次发酵八次蒸酒，呼和浩特纯粮白酒，用曲量大(1 1.2)，入窖前采用堆集工艺，窖池是石壁泥底等，贮存期3年以上。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 白酒的香型

白酒的香型分为七种：馥郁香型、酱香型、浓香型、清香型、凤香型、米香型、芝麻香型和其它香型。（1993年国家又颁布了“兼香型”）前四种香型比较成熟，趋于标准化和定型化。除前四种香型外，还有不少具有自己特点的好酒，纯粮白酒，其香气，口味、工艺不仅不同于已定型的香型酒，而又有自己特殊的工艺、风味。

进而恰如其分的表达其香型名称，如平坝窖酒、董酒、西凤酒、白云边、白沙液等就是这样的酒，划归不到四个香型中去，只好暂时定为其它香型。从这里也可以看出：白酒香型的划分并没有最后定论，随着科学技术的进步、酿酒工业的发展，白酒的香型也必将更加丰富多彩。事实上，食品中，植物中的香味是多种多样的，酒的香味也会不断发展，不断增加，出现百花齐放的局面。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

## 白酒的香型

1.馥郁香型酒:馥郁香型，前浓中清后酱，一口三香为馥郁，纯粮白酒有哪些，是酒鬼酒申请国家专利的一种香型。这种酒的特征是:色清透明、诸香馥郁、入口绵甜、醇厚丰满、香味协调、回味悠长，具有馥郁香型的典型风格和"前浓、中清、后酱"的独特口味特征。酒鬼酒就属此类酒的典型代表--馥郁香型白酒。

2.酱香型酒:所谓酱香，就是用淀粉反酵时发出的-种酱香味。这种酒的特征是:酱香突出，幽雅细腻，酒体丰富醇厚，回味悠长，香而不艳，低而不淡。、贵酒、黔春酒、贵海酒、水艺坊酒、炎台酒、酱脉酒和国帅酒就属此类酒的典型代表，且具有隔夜留吞、饮后空杯香犹存的特点。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

第酒元素(图)-纯粮白酒-呼和浩特纯粮白酒由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。第酒元素（天津）酒业销售有限公司（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)）位于内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前第酒元素在果露酒中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。第酒元素取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。第酒元素全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。