

散白酒加盟经销 宁波散白酒加盟 铭窖散白酒

产品名称	散白酒加盟经销 宁波散白酒加盟 铭窖散白酒
公司名称	济南铭窖酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区北辛庄39号
联系电话	15866705550

产品详情

3.按商业经营分类

中国酒通常采用商业经营的分方法，将酒分为下列五类：

(1) 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。

(2) 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，散白酒加盟代理商，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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 啤酒。啤酒是以大麦、啤酒花等为原料的酿造酒。其特点是具有显著的麦芽和酒花清香，味道纯正爽口营养价值较高，宁波散白酒加盟，促进食欲，帮助消化。

新酿造出来的白酒新酒中，乙醇、乙酯的含量微乎其微，而醛、酸则含量相对较多，它们不仅没有香味，散白酒加盟经销，还有刺激喉咙的作用。所以新酿造的白酒喝起来生、苦、涩，需要几个月至几年的自然窖藏陈酿过程才能消除杂味散发浓郁的酒香。

长期存放在温湿度适宜的地方，白酒会慢慢地发生化学变化，所含的醛不断的氧化为羧酸；而羧酸再和酒精发生酯化反应生成具有芳香气味的乙酸乙酯，从而使酒质醇香。这个变化过程就是酒的陈化。但这种化学变化的速度很慢，需要的时间很长，有的名酒的陈化往往需要几十年的时间。

说到荞麦酒，你陌生吗，相信对于很多散白酒爱好者来说，经常都会买点荞麦酒自己在家喝喝，为何大家都爱好荞麦酒呢，这是有一定学问的，下面就由济南散白酒代理铭窖酒业来为你介绍。

《本草纲目》记载：“荞麦降气宽肠，磨积滞，散白酒加盟哪家好，消热肿风痲，除白浊白带，脾积泄泻。”而以荞麦入酒古已有之。据记载，荞麦酒最早是宋代苏东坡酿造的，后流传至今。它精选优质荞麦为原料，经传统的发酵工艺和科学配方精制而成，清亮透明，粮香浓郁，入口纯正，回味怡畅，实为待宾馈赠之佳品。