

# 湖南石斛酒厂家

产品名称	湖南石斛酒厂家
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/箱
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

## 产品详情

白酒贴牌定制，白酒定制厂家找安徽古家百年酒业合作，现在市场上的白酒可以分为两大类，一类是高粱、玉米、大豆等原料经过固态发酵制成的纯粮酒，另一类是加香精香料勾兑的白酒。喝酒肯定要喝纯粮酒，那么你知道如何鉴别你购买的白酒是不是纯粮酒吗? 本发明所提供的机结构与方法，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为。整个催陈过程，不添加任何非发酵过程中产生的物质，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之，本发明白酒催陈的整个过程，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，且成本低、操作简便，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒。【具体实施方式】下面结合附图对本发明的技术方案作进一步说明：本发明的技术方案采用杨梅为原料或主要原料，这样不再需要采用粮食作为主要原料或者可以减少粮食的使用，可以减少粮食的浪费，同时在杨梅成熟的季节，也可以将杨梅充分利用，避免杨梅的变质与浪费。本技术方案的一种实施例的白酒的制造方法请参图1，白酒的制造方法包括以下步骤：鉴于上述以黄酒酒糟或含该成份为原料制成白酒的工艺，1、固态法蒸馏白酒存在着蒸馏取酒不完全的弊端及白酒中杂质含量高的缺陷，2、3、4工艺或需原粮作酿造原料不但损耗了原粮资源；同时虽然黄酒糟液态发酵工艺可不加液态酵母液但使用了青钠，以此工艺加工后生产的白酒和酒糟(作为动物饲料)均有该物质的残留，同时也不符合食品生产要求。

### 纯粮酒鉴别方法一

取一滴白酒放在手心里，然后合掌使两手心接触用力摩擦几下，纯粮白酒生热后发出的气味清香，且留存时间比较长;勾兑的白酒则相反，只有香精味，不仅闻起来冲鼻子，气味很古怪，而且留存时间很短，很快就没有味道了。

### 纯粮酒鉴别方法二

用氢氧化钠，也就是大家平常说的烧碱。把要检测的白酒与烧碱以50：1的比例放入试管中，也可以用我们平常家中的可以加热的杯子，然后放入热水沸腾几分钟就行了。如果是粮食酿造的白酒，试管内的白酒会变成黄色。如果颜色很淡那就是纯粮酒不纯，含有勾兑成分。不变色为纯勾兑酒，因为勾兑酒遇到烧碱不会起化学反应。

做白酒贴牌定制是选择好的白酒厂家的，合适你的才是重要的和关键的，纯粮酒鉴别方法三

空杯法。将酒倒入酒杯中然后把酒倒出香而呛的是勾兑酒，十分钟左右再闻酒杯无酒香味是勾兑酒。有粮香味、酒香味、糟香味的是酿造酒，香气保留时间越久越浓酿造酒的含量就越高。

#### 纯粮酒鉴别方法四

兑水法是简单、易行、直观的粮食酒鉴别方法。

- 1、把自来水(矿泉水、凉白开)分别倒入装有不同酒的透明玻璃杯中，观察即可，时间越长越有效果!
- 2、原理：粮食酒中的大分子的油类物质不溶于水，所以会变浑浊。而酒本身就溶于水，所以颜色不变。

白酒门户创建于2009年，是一家集互联网信息、电子商务和线下服务于一体的专业网站，打造集B2B、B2C、C2C于一体的全球白酒供应链综合服务平台。

公司名称 中国白酒门户 成立时间 2009年 经营范围 全球白酒供应 对 应  
互联网信息、电子商务和线下服务

#### 目录

1 网站简介 2 合作运营 3 专业服务 4 目标 5 网站服务

#### 网站简介 编辑

中国白酒门户创建于2009年，是一家集互联网信息、电子商务和线下服务于一体的专业网站。专注于酒  
类

信息服务、电子商务、白酒招商代理，洋酒招商代理，酒类产品供求，展会信息，人才招聘等，打造集B2B、B2C、C2C于一体的全球白酒供应链综合服务平台 [1] ！

合作运营 编辑

[1]

中国白酒门户是由专注于垂直细分行业领域的领先电子商务服务提供商和运营商-“行业中国”运营，是

酒水行业专业的门户网站。

专业服务 编辑

在服务方面，中国白酒门户已经形成了稳定和健全的内容结构，每天都有专业人员负责编辑行业资讯、实

用技术、营销技巧、行业标准、展会等方面的动态信息。在商务服务方面，中国白酒门户平台拥有“白酒

门户”，“中国白酒”，“中国白酒门户”关键词搜索、企业专题报道等网络产品服务 [1]。

目标 编辑

我们的目标是成为全球大的白酒网络信息服务平台。

展望明天，我们将不断推陈出新、完善平台服务功能、强化服务质量，以企业需求为业务导向，充分发挥我们人才、技术和服务体系优势，更好的为企业提供更优质的信息服务。

## 纯粮酒鉴别方法五

火检法。取几支高脚烧杯分别倒入需要鉴别的酒，然后用火机或者手枪专用打火机点着观察。(注意燃烧火苗熄灭后再移动杯子，千万要拿杯柄底部，以防杯子太热烫手)

### 1、看颜色

变浑浊的是粮食酒;清澈透明的是酒。

原理：粮食酿的酒中含有酯类物资，像油，不溶于水。酒分别来源于陈化粮、薯类、秸秆、糖蜜，这四种来源里面都不含油。

### 2、闻气味

酒糟味的是粮食酒，烧臭味道是酒。

原理：纯天然的东西低温时没有味道，高温时是焦糊的香味;化学的东西低温时是香的，高温时是臭的。男人就是被酒变臭的。

### 3、尝滋味

变白醋的是粮食酒，变白开水的是酒。

原理：酿酒和酿醋一样工艺，酒酿过了就是醋;而三精一水做成的新工艺白酒，一燃、香精、糖精被烧光了，只剩下白开水。

质优价廉的纯粮散白酒越来越得到老百姓的认可，但是真正纯粮酿造的散白酒并不像市面上看到的那样随处可见，很多散白酒打着纯粮的旗号，但却并不是真的纯粮酿造。知道纯粮酒鉴别方法大全对你来说是相当有用的，赶快学起来吧

酒厂给你方法和案例让你做好白酒贴牌定制，做好工作，做好成绩，一定会有一番好的事业和前景。