

如何辨别散白酒是不是纯粮食酿造的

产品名称	如何辨别散白酒是不是纯粮食酿造的
公司名称	泸州泸巷酒业有限公司
价格	1.00/升
规格参数	
公司地址	泸县玉蟾街道草街138号
联系电话	15883012399

产品详情

随着科学技术的进步，帮助更多行业提升了发展速度，与此同时，还有一部分的人为了赚取更多的盈利，不惜与正确的道德品质背道而驰，为了降低生产成本，很多商家无视产品对消费者的伤害，直接用酒精勾兑成散白酒上市销售，让无数人的健康止于饮酒。而在我国中低档的散白酒市场中，酒精酒占了统治地位。消费者虽然都知道粮食酒好，酒精酒喝了伤身。但是，绝大部分的消费者都不会鉴别哪些是酒精酒哪些是纯粮酿造的酒。为了大家的健康，下面就一起来看看怎样辨别散白酒是不是纯粮食酿造的方法吧!

在散白酒中，有用纯粮食酿造的酒，也有勾兑而成的酒，虽然都是白酒，但是成本却截然不同，对于身体的影响自然也就更不一样了。纯粮食的白酒是将粮食蒸熟后加入酒曲，发酵后经高温蒸馏后产生白酒，即纯粮固态发酵白酒，被称为传统工艺白酒。而勾兑酒则是使用酒精、香精、糖精、水这几种物质勾兑而成。其中酒精部分有两种，粮食酿造酒精和高纯度的化工产食用酒精，化工产酒精成本自然就低了。

面对两种不同的散白酒，该怎样来进行分辨呢?下面几种检测方法大家要仔细看看了，经过这些检验的散白酒才算是纯粮食酿造，对身体有益处的好酒。

可以将散白酒倒入杯中，先可以左右倾斜杯子来观察散白酒是否会挂杯，纯粮酒一般粘稠，不浑浊。还可以摇动后观察酒瓶内酒花大小及停留时间。纯粮酒一般酒花停留时间长，白酒度数大则酒花大，度数低则酒花小。劣质酒若是掺水，则晃动后酒花停留时间非常短，且高度低度白酒酒花无明显区别。把酒瓶倒过来摇晃，观察酒花变化。酒花密集且消失缓慢的是优质酒，酒花少消失较快的则为劣质酒。

看过之后还能尝尝散白酒的胃口和口感，在倒出来的过程当中，闻空杯香而呛的是酒精勾兑酒，十分钟左右再闻酒杯无酒香味是酒精勾兑酒。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。然后喝少量酒在口中，分辨味感的薄厚、绵柔、醇和、粗糙，以及余味的有无及长短。纯粮酒口感柔和，饮后不口干、不刺喉、不上头;低档劣质酒一般是用质量差或发霉的粮食做原料，工艺粗糙，喝着呛嗓、伤头。

通过一些简单的实验也可以帮助我们更快的去辨别散白酒是否是纯粮食酿造的。可以在50克白酒加上1克火碱，加热三到五分钟，变黄的是纯粮酒，酒精酒不变色。还能将一滴食用油滴入酒中，纯粮酒轻，度

数越高酒越轻，观察油滴在杯中位置。用手去搓白酒也是很简便的方法，将酒少许滴于掌心，合掌搓后再闻两掌，如果有粮食酒的糊味和粮食香味，即是粮食酒，而用粮食酒精勾兑或者粮食酒不够多的白酒是不会有糊味的。

方法四、包装从散白酒的包装我们可以获得很多用来判断的有用信息，比如它的制作原料有哪些，目前质量好的酒是大曲酒，酿酒的制曲原料是大麦、小麦、豌豆等。主料栏标有大麦、小麦、豌豆的酒，基本上都是大曲酒。但很多厂家会混淆视听。还有就是执行标准，GBT10781-2006是固态法白酒的执行标准，是采用纯粹粮食为原料，用曲经固态发酵生产的酒，也就是老百姓常说的好酒。

全国统一招商：400-0077-369手机：18783005199