

配制酒 武汉绿洲海食品

产品名称	配制酒 武汉绿洲海食品
公司名称	武汉绿洲海食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区慈惠街惠安大道799号
联系电话	13871371319 13871371319

产品详情

由于配制酒是一类较为复杂的酒品，其在分类方法上也不统一，以下介绍较为通用的分类方法。[1] 1. 按照饮用时间分类(1)开胃酒(Aperitifs)开胃酒宜于餐前饮用，具有刺激食欲的作用。其主要有味美思、比特酒、茴香酒三种。开胃酒的名称来源于在餐前饮用能增加食欲之意。能开胃的酒有许许多多，威士忌、配制酒俄得克、金酒、香槟酒，某些葡萄原汁酒和果酒等等，都是比较好的开胃酒精饮料。开胃酒的概念是比较含糊的，随着饮酒习惯的演变，开胃酒逐渐被专指为以葡萄酒和某些蒸馏酒为主要原料的配制酒，如Vermouth（味美思），Bitter（比特酒），Anise(茴香酒)等。这就是开胃酒的两种定义：前者泛指在餐前饮用能增加食欲的所有酒精饮料，后者专指以葡萄酒基或蒸馏酒基为主的有开胃功能的酒精饮料。

预调配制酒是一种酒精含量较低的酒精饮料，一般在2% - 11%左右，比一般啤酒的酒精度稍高，预调配制酒的酒基多数采用朗姆酒、伏特加、威士忌、白兰地、龙舌兰等烈酒为主，目前有些国内的酒企也有在尝试用高粱酒为酒基做预调配制酒，当然，这还在实验阶段。除酒基外，预调配制酒大多会混和各种果汁，配制酒，使其果香浓郁，又具有酒的熏然醉意，再加上色彩艳丽，带给人时尚优雅的感觉。混和果汁是为了使酒具有果香，也有混和鲜花（如菊花、玫瑰）和蔬菜（如西红柿、西芹）的，喝预调配制酒除了酒精的刺激，也有“健康”的概念，这也符合当下年轻人的心态。

预调酒属于配制酒的一种，属于相对新兴的品类，迄今为止预调酒在中国并没有专门的国家标准或行业标准。根据中国国家标准化管理委员会于2008年6月25日发布的饮料酒分类标准（GB17204），配制酒的定义是：“以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用或药食两用的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。”预调酒的酒精含量通常为为3%-7%左右。

配制酒-武汉绿洲海食品(图)由武汉绿洲海食品有限公司提供。武汉绿洲海食品有限公司（www.lvzhouhai.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会

员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！