

养生酒贴牌加工流程表

产品名称	养生酒贴牌加工流程表
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	35.00/1
规格参数	养生酒定制:养生酒定制 养生酒贴牌:养生酒贴牌 养生酒厂家:养生酒厂家
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

养生酒贴牌加工流程表 将少许酒倒入容器bai中，同时在容器du中加入烧碱（氢氧化钠NaOH）适量，zhi摇匀后放在温度95度以上的水中加热十分钟后发现酒变微黄，为粮食酒，没有变化的是勾兑酒。高粱酒更黄一些。

第二招：执行标准辨别法我国白酒执行标准：GB\T10781-2006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。GB\T20822-2007是固液结合法白酒的执行标准。即白酒中有一部分是酒精酒，一部分是粮食酒。规模较大，规范一点的地方酒厂基本上都是执行这个标准。GB\T20821-2007是纯酒精酒的执行标准。

第三招：观酒花把酒瓶倒过来摇晃，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。一些酒厂，酒及中档酒都是固态法粮食酒，低档酒却是酒精酒。消费者不妨试一试。

第四招：闻酒香将酒少许滴于掌心，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。

第五招：空杯法将酒倒入酒杯中然后把酒倒出，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。

第六招：加水辨别法酒精勾兑的酒加入水不失光，纯粮食酿造的酒则出现失光、浑浊的现象。这个是十分正确的。本人亲自试验过的。这是因为粮食酒中有些物质不溶于水，而只溶于酒，酒加水后度数下降水增多，导致里面的物质析出。

业内人士说：酒有曲香味特别是大曲酒，其“曲香味”更加突出。粮食酒都是用曲经固态发酵生产的酒。故都有曲子味，特别是低档的粮食酒，因贮存期短，曲子味会浓些。这是粮食酒典型的特征。有人喝不惯曲子味的酒，那对不起了，您只能选择酒精酒了

养生酒贴牌加工流程表