

酱香型白酒代理 内蒙古第酒元素 内蒙古酱香型白酒

产品名称	酱香型白酒代理 内蒙古第酒元素 内蒙古酱香型白酒
公司名称	第酒元素（天津）酒业销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F 座10楼1001
联系电话	18647382292

产品详情

白酒的三种分类

（一）按照原料分类：白酒使用的原料主要为高粱、小麦、大米、玉米等，所以白酒又常按照酿酒所使用的原料来冠名，其中以高粱为原料的白酒是的。

（二）按照使用酒曲分类：

1、大曲酒：是以大曲做糖化发酵剂生产出来的酒，主要的原料有：大麦、小麦和一定数量的豌豆，酱香型白酒品牌，大曲又分为中温曲、高温曲和超高温曲。一般是固态发酵，大曲酒所酿的酒质量较好，多数名优酒均以大曲酿成，例如泸州老窖、老酒坊、紫砂大曲等。

2、小曲酒：是以小曲做糖化发酵剂生产出来的酒，主要的原料有：稻米，多采用半固态发酵，内蒙古酱香型白酒，南方的白酒多是小曲酒。

3、麸曲酒：是以麦麸做培养基接种的纯种曲霉做糖化剂，用纯种酵母为发酵剂生产出的酒，以发酵时间短、生产成本低为多数酒厂所采用，此类酒的产量也是。

（三）按照发酵方法分类：

1、固态法白酒：在配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转而酿制的白酒，发酵容器主要采用地缸、窖池、大木桶等设备，多采用甑桶蒸馏。

固态法白酒酒质较好、香气浓郁、口感柔和、绵甜爽净、余味悠长，国内名酒绝大多数是固态发酵白酒。

2、液态法白酒：以液态法发酵蒸馏而得的食用酒精为酒基，再经串香、勾兑而成的白酒，发酵成熟醪中含水量较大，发酵蒸馏均在液体状态下进行。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

药香型白酒

药香型:以贵州董酒为代表。馥郁香型:馥郁香型工艺，酱香型白酒代理，是对我国白酒传统技术的继承和发展，对推动我国传统酿酒技术的进步具有重要的实践意义。中国白酒泰斗沈怡方老先生对酒鬼酒和馥郁香型工艺给予了高度的评价:"虽然现在的香型比较多，酱香型白酒酿造，但归根到底主要还是浓、清、酱，而酒鬼酒将这三大香型集于一身，创造了馥郁香型，这是一个创新"。

1.馥郁香型

:以酒鬼酒为代表。入口绵甜、醇厚丰满、香味协调、具有前浓、中清、后酱的独特口味特征。2.酱香型

:以贵州、贵酒为代表。又称茅型。口感风味具有酱香、细腻、醇厚、回味长久等特点。

3.清香型:以山西汾酒为代表。又称汾型。具有清香、醇甜、柔和等特点，是中国北方的传统产品。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

高度白酒

酒精度在41度以上，多在55度以上，一般不超过65度才能算高度酒。白酒是中国特有的一种蒸馏酒。白酒必须有适当的贮存期。泸型酒至少贮存3~6个月，多在一年以上；汾型酒贮存期为一年左右，茅型酒要求贮存三年以上。酒度一般都在40度以上，40度以下为低度酒。

这是我国传统生产方法所形成的白酒，酒度在41度以上，多在55度以上，一般不超过65度。经济增长方式发生了改变：白酒行业加强了产品结构、组织结构、运行机制等多方面的调整，经济增长方式发生了改变，由原来的粗放式经营，依靠量的扩张，向集约化经营，依靠品牌效应、文化效应、质量效应、市场精耕细作等方式的转变，提高了经济增长的质量和效益。白酒行业，特别是名优白酒企业的经济实力

大幅度提升。

传统名优白酒受到消费者青睐：随着人们生活质量的提高，把饮好酒作为一种精神享受的消费群体越来越大，同时，全社会对民族传统文化的重视和挖掘，对名优白酒的消费产生了积极的影响。老牌名酒焕发了青春，新一代的名优白酒大有后来居上之势，各地方名优酒牢牢占领了本地市场。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

酱香型白酒代理-内蒙古第酒元素-内蒙古酱香型白酒由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。第酒元素（天津）酒业销售有限公司（www.djysu.com）为客户提供““贡此时”白酒500ml,“干杯青春”白酒125ml,”等业务，公司拥有““贡此时”，“干杯青春””等品牌，专注于果露酒等行业。欢迎来电垂询，联系人：贺经理。