

# 原浆酒销售 原浆酒 呼和浩特市蓝禹酒业

产品名称	原浆酒销售 原浆酒 呼和浩特市蓝禹酒业
公司名称	内蒙古蓝禹酒业有限公司
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昭君路检察院小区6号楼1214室
联系电话	13700487828

## 产品详情

### 原浆酒的营养价值

原浆酒与勾兑酒的区别很大，原浆白酒属于酿造酒，没有勾兑过程，原浆酒，酿造好后直接成酒，是白酒的完的美状态。把要检测的白酒以50:1烧的碱的比例放入试管中，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。而勾兑酒是由基酒和酒精勾兑后蒸馏而成，为了模仿酿造酒的口感和香气优势还会加入一些芳香剂。但无论如何勾兑，勾兑酒的口感、香气、酒质等方面都和原浆酒有很大差距。而且原浆白酒对人体刺激性小，饮后不上头，而勾兑酒由于酒精的问题，喝后大多会上头。

酱香型白酒因有一种类似豆类发酵时的酱香味而故名。因源于茅的台酒工艺，故又称茅香型。就是说当酒液低于10 ° C时，会有许多絮状物质出现，然后加热，絮状物质消失，这是脂类物质析出。这种酒，优雅细腻，酒体醇厚，丰富，回味悠长。当然，酱香不等于酱油的香味，从成分上分析，原浆酒专卖，酱香酒的各种芳香物质含量都较高，原浆酒销售，而且种类多，香味丰富，是多种香味的复合体。这种香味又分前香和后香。所谓前香，主要是由低沸点的醇、酯、醛类组成，起呈香作用，所谓后香，是由高沸点的酸性物质组成，对呈味起主要作用，是空杯留香的构成物质。茅的台酒是这类香型的楷模。根据国内研究资料和仪器分析测定，它的香气中含有100多种微量化学成分。启瓶时，首先闻到幽雅而细腻的芬芳，这就是前香；继而细闻，又闻到酱香，且夹带着烘炒的甜香，饮后空杯仍有一股香兰素和玫瑰花的幽雅芳香，而且5--7天不会消失，美誉为空杯香，这就是后香。前香后香相辅相成，浑然一体，卓然而绝。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

## 原浆酒

所谓原浆酒就是不添加粮食以外任何物质，采用传统固态发酵方式生产的白酒。勾兑酒是用食用酒精与香精模仿传统白酒勾兑而成的所谓新工艺白酒。那么就由四季财为大家介绍一下原浆酒和勾兑酒的区别：

- 1、原料不同：原浆酒以高粱、大麦、豌豆为主料；勾兑酒以玉米、甜菜、薯干为原料
- 2、工艺不同：原浆酒是采用传统工艺，用粮食发酵酿造的真正意义的白酒，勾兑酒是液态法生产的酒精与化学物质配制而成的配制酒
- 3、口感不同：原浆酒苦而不涩，香而不呛，粮香、糟香、酒香明显，空杯有余香；酒精勾兑辛辣刺激，酒浮香感突出、香而呛、留香短
- 4、对健康影响不同：原浆酒富含氨基酸、低聚糖、有机酸与多种维生素，大量饮用对身体伤害少，适量饮用对身体有益。勾兑酒食用酒精与多种化学物质配制而成，饮用后伤肝、伤胃、伤害神经系统、大量饮用严重的伤害身体健康

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 内蒙古原浆酒的风俗饮法

当今，人们的生活越来越忙碌，家人聚会的时间也越来越少。酒精勾兑的白酒则相反，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。传统节日就成了家人聚会欢聚畅饮的时刻，中国人一年中有几大重要节日，都有相应的饮酒活动，如中秋节的"团圆酒"，除夕夜的"年酒"等等。而节日饮酒的选择就成为了一件摆在家人面前的非常重要的大事。

在节日用酒的选择中，健康性和营养性是为关键的。内蒙古原浆酒与勾兑酒的区别原浆酒与勾兑酒的区别很大，原浆白酒属于酿造酒，没有勾兑过程，酿造好后直接成酒，是白酒的完的美状态。所以选择原浆酒是为适合的。因为原浆酒无论是在口感、香气、酒质方面都略优于其他白酒种类，并且饮后不上头对人体的刺激性和伤害性更小，原浆酒批发，节日饮酒是为了气氛，如果因为饮酒伤身就得不偿失了。而且原浆酒的营养性优势也很明显，饮酒助兴的同时还能补充人体所需的营养成分和微量元素。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

原浆酒销售-原浆酒-呼和浩特市蓝禹酒业(查看)由内蒙古蓝禹酒业有限公司提供。前店后坊的私人酒坊里，用的是各自的配方、传统的技艺，酿出的酒各有千秋，没有食用酒精勾兑、更谈不上什么香精香料。内蒙古蓝禹酒业有限公司（www.tz1288.com）有实力，信誉好，在内蒙古呼和浩特的白酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进蓝禹酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！

