

# 封坛原浆酒 蓝禹酒业 兴安盟原浆酒

产品名称	封坛原浆酒 蓝禹酒业 兴安盟原浆酒
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

### 内蒙古原浆酒与基酒的区别

所谓的基酒指的就是基础的酒，它是酿酒的主要半成品原料，在酿酒的时候，用原料发酵出来的酒如果要用来直接生产成品酒，那么就能称之为基酒，这种酒也能算作纯正的粮食酒范畴了，过去很多时候就将其直接拿到市场上售卖，但是现在则不一样，后续还要多次对其进行勾兑和串香，按照固定的工艺流程将其做成稳定的味道和口感，兴安盟原浆酒，才算完成了酒的全部酿造过程。故饮用该酒，不但无酒精的刺激性，而且饮后口中无酒气，非常高雅文明。

而原浆酒其实也是从这些基酒而来，不过原浆酒一个很显著的区别就是，它是单独从每批次酿造的基酒中取出来的，然后进行封坛储存，发酵的时间大多至少是1年以上，也有三五年的，封坛原浆酒，甚至高达50年以上，在很多大型的酒厂，都储存有这些原浆酒，在特定生产某些酒的时候，尤其是年份酒，就会取出这些原浆酒，然后将其用来勾兑新酒（也能称之为基酒）来完成酒的生产。现在还很流行一种包装，整个一透明玻璃瓶，外边用类似牛皮纸张包裹，再于瓶口处拴上根麻绳。比如50年陈酿的茅的台，就是1吨的新酒然后勾兑一勺子储存了50年的原浆酒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 原浆酒是重要的节日用酒

常言道：“无酒不成席”。从12月份开始，开始进入节日的集中时间，在此期间家庭聚会、喝酒是中国绝大多数家庭的必然选择。但在选择白酒时，往往有很多人无从选择，古井原浆酒，在此介绍一些选酒常识

在选购酒类产品时，先要确定买什么类型的酒，如果是注重营养健康的话，原浆酒应该是选，因为相较于其他白酒，原浆酒口感为适中，对人体没有伤害，而且营养丰富。如果要是对于营养性不注重随便饮用的话，可以按照香型的方式选择，中国有4大香型白酒，每种香型的风格各不相同，口感差异也很大，这其中酱香型的以茅为好、清香型的汾酒、米香型的桂林三花原浆酒为好、浓香型的五粮夫人液，选择完香型后，就是对产品的识别，应仔细阅读酒标，酒标是了解每瓶酒的直接途径。酒标内容一般包括产地、品种、年份以及装瓶地、分级、酒精含量、甜度、配料等资料，相当于一瓶酒的身份。酒标内容一般包括产地、品种、年份以及装瓶地、分级、酒精含量、甜度、配料等资料，相当于一瓶酒的身份。经过这些选择方法应该能选择一款适合需要的酒!

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 白酒是酸性还是碱性

粮食在发酵过程中一直都是在酸性环境中，所以成品白酒是酸性的。用PH试纸实际测量试纸颜色偏黄，酸度值大概在5-6之间。啤酒的pH值一般在4.0-5.5左右。一般黄酒的pH值在3.5-4.5。

白酒是属于酸性的物质，而我们生活中所合的一些葡萄酒则是碱性的，因此为了自己的身体健康，我们应该少喝一些白酒，尤其是一些有胃的病的患者，更加要减少自己喝酒的次数。

酸性的物质在使用过度的时候会对我们人体产生很大的伤害，因此，你在喝酒了之后，可以尽量多的喝一些热水来缓解自己身体内部的胃酸反应，从而减少自己身体可能受到更大的伤害。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

封坛原浆酒-蓝禹酒业-兴安盟原浆酒由内蒙古蓝禹酒业有限公司提供。白酒是酸性还是碱性粮食在发酵过程中一直都是在酸性环境中，所以成品白酒是酸性的。内蒙古蓝禹酒业有限公司（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)）在白酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，蓝禹酒业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：苏经理。