

# 第酒元素公司 贡此时总部 山东贡此时

产品名称	第酒元素公司 贡此时总部 山东贡此时
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

### 白酒香型的来源

酒的风格是出色、香、味三大要素组成。按酒香的类别来划分乃情理之中。而我们日常生活中谈到酒的香型，均就白酒而言。对其它的有色酒及洋酒，为什么又不以香来划分呢?因为有色酒，如葡萄酒，西方有一套完整的法规，从原料到工艺都严加规定。并在商标上注明，消费者可以识别。因此，世界各国均采用或借鉴其办法来进行管理。

白酒是我国的传统而独具的产品。酿造工艺丰富多彩，酿制的酒风格千姿百态。为了加强管理，提高质量，相互学习，做好评比，结合我国国情，于60年代中期，对我国白酒的香型进行了较系统的研究，通过对酒内香味成分的剖析，香气成分与工艺关系的研究，并经酿酒界和专家认可。于1979年的第三届全国评酒会上实施按香型进行评比。自此。白酒的香型遂为国内广大消费者接受。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

### 二锅头由来

每烧一锅酒，开始流出的酒叫"锅头"，这酒的浓度比较高，可达到75度以上，数量少，占总数的百分之十左右，而后浓度不断地下降，至25度左右断酒。后面流出的谓"酒稍子"。"酒稍子"不能喝，只有10几度。流至1、2度，蒸馏结束，所得"酒稍子"，回底锅随下次蒸馏回收，5度以下提炼食用酒精。循环往复，以至无穷。

烧酒的原料一般可以经过五到六次的发酵和上锅。除了原材料有小麦、高粱、玉米等等，还有辅料，如玉米秸、玉米核、麦麸子和米糠什么的。按一定的比例经过粉碎后加水，蒸熟，再加入酵母，搅拌均匀后入窖发酵，一般要5天后酒醅出窖，这是锅。出酒后，要把蒸锅中的料取出，经过扬场，把这些料冷却、松散开，而后还要加入少量的新原料和酵母，搅拌均匀后再入窖发酵，这才完成一个班次的工作。5天后再取出用来烧酒，为第二锅，这时开始流出的酒才是真正的"二锅头"，贡此时酒，其实就是"快曲"酒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

## 浓香型白酒

浓香型白酒，山东贡此时，香味浓郁，以四川泸州老窖酒为代表，所以又叫"泸香型"。这种香型的白酒具有窖香浓郁，绵甜爽净的特点。它的主体香源成分是己酸乙酯和丁酸乙酯。泸州窖酒的己酸乙酯比清香型酒高几十倍，比酱香型白酒高十倍左右。另外还含丙三醇，使酒绵甜甘冽。酒中含有机酸，起协调口味的作用。浓香型白酒的有机酸以为主，贡此时总部，其次是乳酸和己酸，特别是己酸的含量比其它香型酒要高出几倍。白酒中还有醛类和醇。

在醛类中，乙缩醛较高，是构成喷香的主要成分。除泸州老窖外，贡此时酒文化，、古井贡酒、双沟大曲、洋河大曲、剑南春、全兴大曲、郎牌特曲等都属于浓香型，贵州的鸭溪窖酒、习水大曲、贵阳大曲、安酒、枫榕窖酒、九龙液酒、毕节大曲、贵冠窖酒、赤水头曲等也属于浓香型白酒。贵州浓香型白酒品种较多。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

第酒元素公司(图)-贡此时总部-山东贡此时由第酒元素（天津）酒业销售有限公司提供。“ “ 贡此时 ” 白酒500ml, “ 干杯青春 ” 白酒125ml, ” 就选第酒元素（天津）酒业销售有限公司（[www.djysu.com](http://www.djysu.com)），公司位于：内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001，多年来，第酒元素坚持为客户提供好的服务，联系人：贺经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。第酒元素期待成为您的长期合作伙伴！