

白酒批发 陕西白酒 第酒元素

产品名称	白酒批发 陕西白酒 第酒元素
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

如何鉴别白酒酒花

看花摘酒是白酒蒸馏过程中掌握酒度高低的传统技艺，沿用至今。看花量度是基于不同浓度的酒精和水的混合液，在一定的压力盒温度下，其表面张力不同，在摇动酒瓶形成的泡沫（俗称酒花）大小、停留时间（俗称站花）也不同。

大清花--花如黄豆、整齐一致、清亮透明、消失极快。酒度在65度——80度。小清花--花如绿豆、消失速度略慢、酒度在58度-63度。在小清花过后的一瞬间酒花消失，白酒加盟，过花后所流的酒均为酒尾。酒尾二次蒸馏后再摘取高度酒，循环往复。至小清花为止的摘酒方法称为过花摘酒。低度白酒是高度酒加水降度而成，其酒花随酒度降低酒花越来越小。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

天之蓝白酒设计特色

天之蓝的外包装采用银色与蓝色相搭配，表现天之宁静高远、云淡风轻的博大意象，整体造型方正稳重，色彩大气而现代，符合当今时尚潮流趋势，极具视觉冲击力。设计师以一根圆弧形线条为思想核心，寓意"天之蓝"高远的天际线，包装正面中间部位配以大面积留白效果，赋予人们美好的心灵享受和丰富的想象力，给生命留白，让心灵超脱，笑看云卷云舒，白酒招商，坐品绵柔口感。

"天之蓝"酒瓶也一改一袭天蓝外衣，三个银色的"天之蓝"字体如雄鹰般在蓝天般跃跃欲飞。瓶子由上半部的蓝色渐渐过渡成了透明的水晶瓶，线条较以往的"天之蓝"更柔美了，透过晶莹剔透的水晶瓶，让人感受到纯净蓝色的纤尘不染和清澈见底的好酒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

酿酒技术进展一

微生物学研究：现代酿酒的基础之一是微生物学和生物化学，陕西白酒，从民国开始，对酿酒微生物进行研究，从大曲和小曲中筛选微生物，三十年代至七十年代，主要目的是研究酒曲微生物的淀粉分解能力，以期提高出酒率，如五六十年代对大曲生产工艺技术的总结提高所做的工作；从八十年始，注重酒曲及酒窖泥中微生物的代谢产物对酒的风味的影响，以期提高酒的质量。如利用优良酒曲和酵母菌，在酒醅中泼洒己酸菌培养液等。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

白酒批发-陕西白酒-第酒元素(查看)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.djsu.com）有实力，信誉好，在内蒙古呼和浩特的果露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第酒元素和您携手步入辉煌，共创美好未来！