

贡此时总部 贡此时 呼市贡此时

产品名称	贡此时总部 贡此时 呼市贡此时
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

酒类的感官鉴别要点

在感官鉴别酒类的真伪与优劣时，应主要着重于酒的色泽、气味与滋味的测定与评价。对瓶装酒还应注意鉴别其外包装和注册商标。在目测酒类色泽时，应先对光观察其透明度，并将酒瓶颠倒，检查酒液中是否有杂质下沉，有无悬浮物等，然后再倒入烧杯内在白色背景下观察其颜色。

对啤酒进行感官检查时，应首先注意到啤酒的色泽有无改变，失光的啤酒往往意味着质量的不良改变，必要时应该用标准碘溶液进行对比，以观察其颜色深浅，开瓶注入杯中时，要注意其泡沫的密聚程度与挂杯时间。酒的气味与滋味是评价酒质优劣的关键性指标，这种检查和品评应在常温下进行，并应在开瓶注入杯中后立即进行。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

白酒分类

白酒（外文名：Liquor and Spirits，Baijiu），是中国酒类（除了果酒、米酒外）的统称，又称烧酒、老白干、烧刀子等。

中国白酒具有以酯类为主体的复合香味，以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质（糖质）原料，经蒸

煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。而严格意义上讲，由食用酒精和食用香料勾兑而成的配制酒则不能算做是白酒。白酒主集中在长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、四川泸州三角地带有着全球、质量最优的蒸馏酒产区，贡此时酒，分别为中国三大名酒的茅五泸，其白酒产业集群扛起中国白酒产业的半壁河山。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

不同香型的白酒工艺也不同

浓香型酒则不同，原料虽然是高粱、小麦，制大曲则是中温(55~60)，原料混蒸混烧，采用周而复始的万年糟发酵工艺，贡此时，用曲量为20%左右。窖池是肥泥窖，为丁己酸菌等微生物提供了良好的栖息地，并强调百年老窖。泸州特曲、都号称是数百年老窖酿成，贮存期为一年。

清香型酒的代表汾酒，其原料除高粱外，制曲用大麦、豌豆，制大曲的温度较上两种低，不得超过50，并用清蒸工艺，地缸发酵等，贮存期也是一年。

米香型白酒其原料为大米，糖化发酵剂不是用大曲，贡此时酒度数，而是传统的米小曲，发酵工艺特点属半液态法，而别的香型白酒多属固态法。发酵周期比用大曲的少1/5以上，贡此时总部，仅7天左右，贮存期一般也较大曲酒少，仅3~6个月。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

贡此时总部-贡此时-呼市贡此时由第酒元素（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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。第酒元素——您可信赖的朋友，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，联系人：贺经理。