

配制酒贴牌定制选养生酒定制择专业厂家

产品名称	配制酒贴牌定制选养生酒定制择专业厂家
公司名称	安徽省星河商贸有限公司
价格	777.00/箱
规格参数	品牌:金口玉言 规格:1*6 厂地:亳州市
公司地址	安徽省亳州市古井镇
联系电话	18355949277 18355949277

产品详情

配制酒贴牌定制选养生酒定制择专业厂家，古井镇白酒生产厂家专业做定制养生酒配制酒。值得你的信赖，欢迎各位老板做酒人士来我厂参观考察！

在生活中有许多酒友是很懂酒的，但也有不懂酒的朋友。那么在不懂酒的情况下，可能会经常扯到一些话题讨论，白酒是怎么变化的，是储存时间久了后变化的，而且还会认为变黄的白酒就一定是好酒。因此许多就可能跟风也会收藏一些好酒，那到底是不是存放时间长的就是好酒呢，下面我们就一起来看看。

一、白酒变黄的原因

- 1、联酮类化合物，因为联酮类化合物都不同程度的带有黄色，酱香型白酒中含有联酮类化合物成分较高，主要来源于酿造和储蓄，那酒体中就会慢慢发生化学反应，使酒变黄。因此酱香型白酒存放时间越长，酒体越黄。
- 2、白酒与铁质金属接触容易使酒变黄，而白酒产生浑浊、沉淀现象(散装白酒较多)，造成的原因有各种各样的，主要是由于外界污染，或是所用的容器不适导致的，若接触的是铁质容器，引起变黄、浑浊和沉淀，这是由于铁锈浸入酒中而发生的；另外采用了质量很低的皿料纸容器，或在酒箱、酒坛内衬皿料纸未处理好的，也会出现变褐、浑浊和沉淀，这是酒中污染了皿料纸而造成的。

二、发黄是否是好酒

通常在正常情况下，白酒会随着时间的推移而慢慢变黄，这是一种酒质升级的表现，也就是说这种白酒颜色黄一点事很好的。如酱香型、兼香型、浓香型白酒放置一定年限后也有变化，而清香型酒无论放多

长时间，酒体不会有变化的；而米香型酒，变黄则是一禁忌，若变黄很有可能是酒质出了问题，成为了不合格的白酒，更不能上市销售。

另外，白酒在地窖或是在有微生物的地方存放，那会产生糖酵反应现象，放置时间越长，反应越明显，酒质就越黄。而这种泛黄的白酒喝起来口感比较柔和，回味也长，而且不上头，因此这种酒的价格都比较高。酒质虽好，但这也成了很多无良商家获取利益的方向，他们会把年份不足的白酒通过人工发酵的模式，添加一些物质来使酒变黄，从而产生把价格太高来售卖。

总而言之，酒体变黄虽好，但也要确定是纯粮酒且存放年限足够，若没有达到，那么酒体变黄也没有什么用。所以小编提醒大家，若要储藏酒，那得选择年份久些的纯粮原浆酒，更不能随便买一些加工过的白酒来珍藏，不然变黄了也没什么用。那以上就是有关白酒变黄就一定是好酒的相关介绍，希望能帮助大家了解，作为参考。