

# 配制酒加工药食同源的配方

产品名称	配制酒加工药食同源的配方
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	121.00/瓶
规格参数	产地:安徽亳州 品牌:敢担当 规格:1*6
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

配制酒加工药食同源的配方度的某一温度下，保持 $\pm 2$ 度的变化内，也都是比较理想的。

然而在夏天高温的时候，没有任何辅助条件的情况下，应让白酒的储存恒定在一个温度上，如26度，保持 $\pm 2$ 度的变化内，这样也能保证几个月内葡萄酒的品质没有太大的影响。家里有白酒存放时，对空调的使用确是应该注意。摆放：平放白酒以平放摆置较理想，这样才能让软木塞和白酒接触到，以保持它的湿润度，否则若将酒直放，时间太久的话，会使软木塞变得干燥易碎，而无法完全紧闭瓶口，造成葡萄酒的氧化。

因为白酒存放时间长了会有沉淀，平放或者瓶口向上略微倾斜，沉淀就会聚集在瓶子底部；而如果瓶口向下倾斜，沉淀就会聚集在瓶口处，时间长了会粘在那里，倒酒的时候，会连沉淀一起倒入酒杯，影响酒的口感。光线：避光光线中的紫外线对酒的损害是很大的，也是加速酒氧化过程的罪魁祸首之一，因此，想要长期保存的白酒一定要放到避光的地方。特别是日光灯容易让酒产生还原变化，而发出浓重难闻的味道。

湿度：恒湿湿度的影响主要作用于软木塞，湿度一般在60%—70%比较合适。湿度太低，软木塞会变得干燥，影响密封效果，让更多的空气与酒接触，加速酒的氧化，导致酒品质下降。当然，湿度过高也不好，软木塞发霉也会破坏酒的品质，容易造成软木塞及酒标的腐烂，太干则容易使软木塞失去弹性，无法紧封瓶口，所以70左右的湿度，是佳的贮酒环境。

度的某一温度下，保持 $\pm 2$ 度的变化内，也都是比较理想的。然而在夏天高温的时候，没有任何辅助条件的情况下，应让白酒的储存恒定在一个温度上，如26度，保持 $\pm 2$ 度的变化内，这样也能保证几个月内葡萄酒的品质没有太大的影响。家里有白酒存放时，对空调的使用确是应该注意。摆放：平放白酒以平放摆置较理想，这样才能让软木塞和白酒接触到，以保持它的湿润度，否则若将酒直放，时间太久的话，会使软木塞变得干燥易碎，而无法完全紧闭瓶口，造成葡萄酒的氧化。

配制酒加工药食同源的配方