

## 白酒贴牌定制成功的选择

产品名称	白酒贴牌定制成功的选择
公司名称	安徽省星河商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:金口玉言 服务内容:白酒贴牌定制 产地:亳州市古井镇
公司地址	安徽省亳州市古井镇
联系电话	183****9277 183****9277

## 产品详情

白酒贴牌定制成功的选择

## 酱香和浓香酒的区别在哪里，酱香和浓香有什么不一样的地方

时间：2018-10-31 13:29:47 作者：酒中仙 分类：[白酒资讯](#) 阅读：2335 评论：0

我相信大部分酒友都知道酱香和浓香酒的区别在哪里，不过还有很多酒友并不知道这其中的有什么不一样的地方，他们只知道是香味不同，不过还有其他的一些区别却是凭感官和香味是品尝不出来的，那么酱香和浓香有什么不一样的地方呢？我们一起来看看吧！

酱香和浓香酒的区别

酱香和浓香酒本质上就存在差异，因为原材料的不同，导致生产的机器设备也有所不同，加工方式也不尽相同，所以产出的白酒自然也就存在差异了，具体有哪些区别呢？我们一起来看看！

## 一、原材料不同

原材料是指用来做白酒的原料，一般情况下都是用粮食生产，有高粱、大米、糯米、豌豆、玉米、小麦、大麦、荞麦、马铃薯等，这些都是可以用于酿造白酒的原材料，也就是粮食。而酱香酒大多使用高粱、小麦、和水，而浓香型的白酒则是用的高粱。

## 二、酒曲不同

对于白酒不是很熟的人，可能不知道白酒的曲是什么意思，酒曲又可以叫块曲或者是砖曲，是用酿酒的原料打磨粉碎，加水混捏，压成的曲醅，看起来像砖块，大小不等，让自然中的各种微生物在上面疯长，人们称之为曲。酱香型的白酒都是高温大曲，一般情况下，一斤高粱才能酿出2两酒，而浓香型的白酒工艺则是中温大曲，一斤高粱可以生产出3两白酒。由此可见酱香酒相对来说比较难得了。

## 三、味道不一

酱香酒香味细腻、复杂、有地点泸州老窖香味，但是泸香却不突出，因为生产时候的温度高，去除了大部分的挥发性物质，具有空杯留香、杯隔日香的名气，这种留香时长也不是随便能做到的。而浓香型的白酒的香味又像花香，芳香浓郁，入口甜、落口绵等特点让浓香型的白酒占领自己的领域。

#### 四、售价存异

市面上的酱香酒大部分都比浓香酒要高出许多，很多人认为同样是白酒，为什么差别那么大，然而市场定价都是有原因的，通过前三种不同，我们就可以看出酱香酒的生产工艺比浓香的繁杂，周期也长，成本就高了，价格也就高了。

看了此文，我相信大家已经了解到酱香酒和浓香酒的一些简单的区别了，其实主要的区别就是香味，因为我们作为消费者，能直接接触的也就是喝到口中感觉味道，所以，只要喝过两种酒的人，自然能分辨出哪一种白酒适合自己，哪一种白酒喝起来更得劲儿！