

河南口不干浓香白酒发明人

生成日期：2025-10-25

浓香型白酒比较好喝多少年的？本文首先引用浓香型白酒国中酒厂的一名员工的话：“国中酒一般的比较好饮用期为4年左右”国中酒等浓香型白酒的比较好饮用时间为4年，从根本上说，3到7年是市场上瓶装浓香型白酒的比较好饮用期。此外，国中酒的保质期也是标准的，保质期为8年。由此可知，“浓香型白酒的比较好贮藏时间为3~7年”，但是浓香型白酒真的只能存放3到7年吗？关于浓香型白酒的存放时间，有必要明确其存放的各种要求：避光、恒温、恒湿、密封。浓香型白酒是在60度或65度的高温下酿造而成，酒精含量很高。然后一般存放在密封良好的陶罐中，酿酒厂有自己的窖窖，窖窖必须满足防光、恒温恒湿的条件。因此，如果原酒可以在酒庄中存放几十年，并且在大多数情况下不会发生酸化。然而，市场上购买的浓香型白酒基本上都是瓶装的，其中很大一部分是透明玻璃瓶。另外，用于饮用的浓香型白酒是通过掺水混和而成的，从酒体上看并不理想。此外，透明玻璃瓶、方便瓶盖密封性能差等条件，将缩短浓香型白酒在市场上的货架时间，一般不适合10年以上。总之，浓香型白酒能存放多久取决于它是一种原汁原味的酒还是一种市场酒，前者可以存放几十年，而后者通常可以存放3到7年。浓香型白酒（国家标准 GB 10781.1-89）河南口不干浓香白酒发明人

白酒如何品才有味道？望：在旦形高脚玻璃杯中倒入适量酒液，迎着光亮处观望，应无色透明，玉洁冰清。闻：以手指轻握旦形杯底，微荡酒液，让鼻子靠近杯口轻轻吸闻酒液弥漫出来的芳香，再移开酒杯呼气，如此反复数次，浓郁的酒香便沁入肺腑，回荡悠悠，愉悦舒畅的感受便油然而起。缀：从杯中轻轻缀入小量（约1~2毫升）酒液，停留在舌尖几秒钟，然后把舌头上抵触上颚，让酒液渗润全舌，再在口腔中轻砸几回，次时酒液的醇厚绵柔，回甜丰满，爽滑纯净使您感受到琼浆玉液的滋味。咽：把口腔中的酒液轻轻咽入喉内，这时候温热而醇厚，一脉而下，稍后再轻呼吸，回味如涌芳泉。至此，美酒佳肴，相得益彰，使你聚友喜庆或浅酌的气氛和享受达到***。河南口不干浓香白酒发明人浓香型白酒一直占据着白酒消费的主流市场。

一、浓香型白酒的口感特点：浓香型白酒酒体无色透明状，酒香味浓郁，其中窖香味十足，其余香味协调，整体呈现一股成熟水果的芳香味，入口甘甜，细腻绵长，香味协调入口，优雅馥郁，尾净香。浓香型白酒的酒香消散的有些慢，遗存很长时间。二、浓香型白酒适合长期储存，浓香型白酒适合长期储存吗？可以的。超过10度的酒都可以进行存储，所以浓香型白酒自然是存储了。不过，在中国所有的香型的酒中，很受欢迎的是酱香型，以至于很多酒商就认为只有酱香是适合存储，这就错了。浓香型白酒的酒体复杂，单纯的存储个一两年的时间，基本上感觉不出来变化，但是存储的时间越长，酒体变化的越快，越加的醇厚，香味也更加复杂。

曲有很多种。采用纯粮固态发酵法酿酒时加的是大曲，大曲是用麦子高温制成的，发酵期长，菌曲很长，微生物含量非常丰富。和大曲相对的是小曲，小曲是用米制成的，发酵温度低，发酵时间较短。比较好的酒当然就是大曲酒，小曲的发酵方式及微生物、微量元素的含量跟大曲是不能相提并论的。除此之外还有第三种曲，叫麸曲。大曲是用麦子做的，成本较高。而用麸子、米糠之类的东西也可以制成曲，用这种曲做出来的酒就叫麸曲酒。好酒在酿造工艺上的三个基本标志就是“大曲、纯粮、固态”。这是传统的酿酒方法。不过显然现在的酒远非如此简单了，所以接下来我要说的才是重点之重。多粮增香。浓香型白酒在酿酒时除了高粱，还用到了大米，糯米，玉米等粮食。

浓香白酒摊凉摊凉也称扬冷。使出甑的粮糟迅速降低温度，挥发部分酸分和表面的水分，吸入新鲜空气，为入窖发酵创造条件。传统的摊凉操作是将打完量水的糟子撒在晾堂上，散匀铺平，厚约3~4cm进行人工翻拌，吹风冷却，整个操作要求迅速、细致，尽量避免杂菌污染，防止淀粉老化。一般夏季需要40~60min冬

季20min左右。目前不少厂已改用凉糟床，凉渣机等代替人工，使摊凉时间大为缩短。要注意摊凉场地和设备的清洁卫生，否则各种微生物都能很快繁殖生长，尤其夏季气温高时，乳酸菌等更易变染，影响正常的发酵。“国中酒”以玉玺为原型，提炼设计“国中浓香”作为产品的底部，体现国家发展的强大。河南口不干浓香白酒发明人

好的浓香型白酒香气宜人 令身心愉悦 带有粮食、果实、花朵等自然香。河南口不干浓香白酒发明人

黄水是窖内酒醅向下层渗漏的黄色淋浆水，它含有1~2%的残余淀粉，0.3~0.7%的残糖□4~5%(V/V)的酒精，以及醋酸、腐植质和酵母菌体的自溶物等。黄水较酸，酸度高达5度左右，而且还有一些经过驯化的己酸菌和白酒香味的前体物质，它是制造人工老窖的好材料，促进新窖老熟，提高酒质。一般工厂常把它集中后蒸得黄水酒，与酒尾一起回酒发酵。滴窖时要勤舀，一般每窖需舀5~6次，从开始滴窖到起完母糟，要求在12h以上完成。滴窖之目的在于防止母糟酸度过高，酒醅含水太多，造成稻壳用量过大影响酒质。滴窖后的酒醅，含水量一般控制在60%左右。酒醅出窖时，要对酒醅的发酵情况进行感官鉴定，及时决定是否要调整下一排的工艺条件(主要是下排的配料和入窖条件)，这对保证酒的产量和质量是十分重要的。通过开窖感官鉴定，判断发酵的好坏，这是一个快速、简便、有效的方法，在生产实践中起着重要的指导作用。河南口不干浓香白酒发明人

江苏国中酒业集团有限公司总部位于东山街道金箔路468号中国女人街B区363，是一家许可项目：酒类经营；食品经营（销售散装食品）；食品经营（销售预包装食品）；酒制品生产（依法须经批准的项目，经相关部门批准的项目外，具体经营项目以审批结果为准）

一般项目：技术服务，技术开发，技术咨询，技术交流，技术转让技术推广；组织文化艺术交流活动；互联网销售（除销售需要许可的商品）；国内贸易代理（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）的公司。江苏国中酒业作为许可项目：酒类经营；食品经营（销售散装食品）；食品经营（销售预包装食品）；酒制品生产（依法须经批准的项目，经相关部门批准的项目外，具体经营项目以审批结果为准）

一般项目：技术服务，技术开发，技术咨询，技术交流，技术转让技术推广；组织文化艺术交流活动；互联网销售（除销售需要许可的商品）；国内贸易代理（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）的企业之一，为客户提供良好的国中G20□国中G15□国中G9.8□印象国中。江苏国中酒业不断开拓创新，追求出色，以技术为先导，以产品为平台，以应用为重点，以服务为保证，不断为客户创造更高价值，提供更优服务。江苏国中酒业创始人樊多权，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。