

# 酱香白酒批发价

发布日期：2025-09-25 | 阅读量：17

酱香酒是天然产品，无法复制，在整个酿造过程中，酱香酒是一种天然发酵产品，不添加任何香气、香味等外来物质。由于这款酒还没有找到主要的香气物质，所以即使有人想通过添加合成剂做假也无从作手，这就排除了添加任何香气、香味的可能。酱香酒与其它香型白酒相比，为何酱香酒价格都要贵？由于好的酱香酒酿造工艺复杂特殊，酿造周期长，产量低，生产好的酱香酒的酒厂少，加上传统代理商的分层价格，市场上好的酱香酒的价格一般会在那个时候都要比其它香型白酒贵很多。酱香型白酒带有SOD,是氧自由基专情去除剂。酱香白酒批发价



酱香型白酒国家标准中明确规定，酱香型白酒不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质，需以高粱、小麦、水等为原料，经传统固态法发酵制成。由于这种酒至今为止尚未找到主体香味物质，所以即使有人想通过添加和成剂做假也无从着手，这就排除了除了添加任何香气、香味物质的可能。好的酱香型白酒，会有甜香，焦香，花香，果香，清香，酱香，陈香，生粮香等几种主体香味。而且非常协调，没有哪一种味道特别突出。但是一般的酱香型白酒，很难有花香和果香，以及清香。特色酱香型白酒储藏方法酱香型白酒具有其他香型白酒没有的味道，因为酱香可以在口中回味，能刺激食欲。



酱酒的功效：随着生活水平的提高，健康消费的理念已经落实到餐桌上。在不能没酒、不能缺酒的时代，在既要激情又要健康的时代，酱香型白酒无疑成了这个时代的宠儿。据医学界\*\*多年研究的结果表明，酱香型白酒确有抑制肝病、保健肠胃、活血化瘀、缓解风湿关节疼的功效。研究人员跟踪观察发现，常年坚持适量饮用酱香型白酒的人，上述症状明显逐年减轻，有的还在不经意间全然康复。酱香型白酒的健康特质显而易见，与当代消费理念相契合，消费群体的有增无减肯定是个趋势。

酱香白酒用曲量是其他香型白酒的4倍多，因此酒中的酚类化合物就比普通的酒高出3—4倍，而这些酚类化合物是增进人体健康的有益成分。酱香型白酒的健康特质显而易见，与当代消费理念相契合，消费群体的有增无减肯定是个趋势，所以市场前景日趋看“涨”。由于酱香型白酒生产工艺特殊，生产周期长(在5年以上)，造成目前茅台酒供不应求的局面。从侧面更加激起了人们对酱香白酒的消费欲望。从市场情况看，茅台酒的紧缺，加上酱香型高级酒的特殊风味，造成了酱香白酒的持续走俏。酱酒品鉴时闻香有什么要求？



酱香型白酒的酿造工艺特殊，迥然不同于其它香型。一瓶酱香酒从原料进厂到产品出厂至少经过五年，在这当中，分两次投料、九次蒸煮，八次摊晾，并要加曲，高温堆积，入池发酵，取酒、存贮、勾兑等，在漫长、特殊而神秘的生物反应过程中，在窖池和空气中庞大的微生物群的共同作用下，各种有益的微生物尽数罗置于酒体中。酱香酒蒸馏时接酒温度高达40度以上，比其它酒接酒时的温度高达近一倍，高温下易挥发物质自然挥发掉的多，而且酱香酒要经三年以上的存贮，贮存损失高达2%以上，很显然容易挥发的物质又被挥发掉了很大一部分，所以酒体中保存的易挥发物质少，自然对人体的刺激少，有益于健康。储存酱香型白酒的年限是5年，在第6年和15年之间都是较佳的饮用期。特色酱香型白酒储藏方法

酱香白酒的各种芳香物质含量都较高，而且种类多，所以香味丰富，是多种香味的复合体。  
酱香白酒批发价

酱香型白酒存放的三大技巧是什么？一：选择合适的容器。白酒的收藏，并不是适合所有的容器，多的时候白酒储存时因为容器选择不当的原因，可能就造成白酒遗失原味。二：选择合适的环境。在合适的环境中，你会发现白酒的储存香醇。白酒\*\*指出，不能将白酒储存在温度较高的地方，也不能储存在温差较大的地方，常温是适合白酒储存的温度，因为常温可以好地酒的老熟。三：选择合适的白酒收藏。并不是所有的酒类都是适合收藏的，想要找到越陈越香的酒，还需要费一番功夫。其中酱香型的白酒为适合收藏，酱香型白酒采用纯粮食制作，没有过多的挥发物质，所以加适合收藏。酱香白酒批发价

宜兴市迎福台商贸有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在江苏省等地区的食品、饮料中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨练了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，宜兴市迎福台商贸供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！