

在白酒的成分组合中,水和乙醇
占白酒总质量的98%—99%,剩下的
1%—2%是微量元素,微量元素是让白
酒产生不同香气和口感的关键因素。

神仙不落地



让酒的度数降下去 让情感的热度升上来

西海全媒体记者 李皓

白酒中微量元素的大体构成有各种有机酸、酯、高级醇、醛、酮酚及其他化合物,不同的微量元素,造就了白酒在香气和口感上的极大差异,可以说,在白酒的酿造工艺中,微量元素是决定白酒风格特征的诡异精灵。

目前,市场上的白酒,主要为酱香型、浓香型和清香型三种,酱香型以茅台为代表,酱香型白酒中的香味物质种类较多,所以,酱香型的白酒53度是最佳融合度。以五粮液为代表的浓香型白酒中香味物质含量较高,所以,浓香型的白酒以52度为最佳融合度。传统青稞酒属于清香型白酒,因为生产工艺和发酵窖池的不同,形成了清香型白酒中的香味成分种类相对较少,且以小分子香味成分为主的特点,这是清香型白酒和其他白酒的显著区别。

清香型白酒的酒香以清香淡雅为主,这样的酒香无法遮掩高度数酒精的刺激,

因此,高度数清香型白酒往往会呈现出刺激性大,酒烈、爆口等特点,这是清香型白酒的固有属性。

威远酒厂经过7年上千场次、近万名消费者的体验后确定,46度为青稞酒的最佳饮用度数。

46度的青稞酒,属于低醉酒度白酒。低醉酒度和低度酒是两个不同的概念,低醉酒度是饮酒后人体生理体征的表现的考核指标,低度酒则是单纯的白酒产品的标准之一。

威远酒厂打造低醉酒度白酒的基本理念是为了满足当代人对健康生活,健康饮酒的生活追求,倾情打造“让酒的度数降下去,让情感的热度升上来”的当代酒文化,可以说,46度的青稞酒,是威远人对青稞酒最佳的味觉独特表达和不懈追求。

就身体感受来说,46度的青稞酒具有好下口,醒酒快,不上头,口不干的特点,这是因为,当青稞酒的酒精度数为46度时,酒体中的乙醇、水和香味物质会形成最佳的融合状态,从而将酒精对人体口腔、食道和胃黏膜的刺激降到最低。同时,当青稞酒的酒精度数为46度时,能保证酒体中各种香味物质处于最佳状态,有害杂质含量降到最低,有利于人体分解和代谢,还有,青稞酒的酒精度数为46度时,会使得青稞酒中形成苦味的单宁等元素处于最佳配比状态,从而形成青稞酒芳香的口感,更利于饮用。

可以说,互助威远酒厂开创的46度青稞酒,是对青稞酒品种的一种丰富,一种大胆的探索。

46度青稞酒,缔造出了青稞酒从未有过的绵柔口感。

用App连接生活,

观澜青海72万平方公里的广袤土地,

聚合“新闻+政务+服务”的全新融媒体平台,

深耕青海,

共振青藏高原。

· 记者帮 ·

· 西海号 ·

· 圈子 ·



在青海 看西海