

# 上海品牌白酒执行标准

生成日期: 2025-10-19

中国白酒是世界的六大蒸馏酒之一(其余五种是白兰地、威士忌、朗姆酒、伏特加和金酒)。中国白酒在工艺上比世界各国的蒸馏酒都复杂得多，原料多种多样，品种繁多各有风格，酒名也五花八门。与其他国家的蒸馏酒相比，我国白酒具有以下特点和风味：首先，中国白酒酒色洁白晶莹、无色透明；各种香型的酒各有特色，香气馥郁、纯净，溢香好，余香不尽；口味醇厚柔绵，甘润清冽，酒体谐调，回味悠久，能够给人以较好的口感。再者，中国白酒的酒精度较高，有62度、65度、67度之高。这么高度数的酒在世界其他国家是罕见的。近年来，国家提倡低度白酒，不少白酒生产厂家，已试制成功了39度、38度、30度等低度白酒。低度白酒出现初期，大多数消费者不太习惯，饮用起来总觉着不够味，不过到了20世纪90年代初，城市消费者开始习惯低度白酒，在宴席上已经逐渐成为较受欢迎的品种了。酒文化作为一种特殊的文化形式，在传统的中国文化中有其独特的地位，酒几乎渗透到社会生活中的各个领域。上海品牌白酒执行标准

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，冰清玉洁。

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，浓郁的酒香便沁入腔腑，回荡悠悠，愉悦舒畅的感受便油然升起。

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。52度浓香型白酒种类干杯，通常指是在饮酒时，特别是在祝酒、敬酒时，以某种方式，劝说他人饮酒，或是建议对方与自己同时饮酒。

白酒的发酵工艺研究：

我国的白酒发酵技术虽源于黄酒，相对于黄酒历史而言，白酒的生产技术还很不完善，故现代对白酒的发酵工艺进行了大量的研究，在五六十年代，影响极大的是全方面总结了“烟台操作法”，这个操作方法借鉴了酒精工业的麸皮曲及酒母制作两个关键技术，并结合传统的白酒工艺，形成了一套较为规范的操作法。当

时总结了其特点是：“麸曲酒母、合理配料、低温入窖、定温蒸烧”十六个字。

由于浓香型酒在名优酒中的产量极为之大，深受消费者的喜爱，许多工厂和研究机构对浓香型大曲酒工艺进行了大量的研究。如研究控制低温发酵，对发酵温度曲线进行部结，提出了前期缓升，中期挺坚，后期缓落的策略。

此外还采用回醅发酵，即长期反复发酵的酒醅，配加在新酒醅中，以老醅带新醅，进行发酵的措施。或采用回糟发酵。有的也采用回酒发酵，成品酒依次分为头级酒，二级酒，三级酒。二级酒倒回酒新酒醅中，再次入窖发酵，再次蒸馏，可将二级酒变为头级酒。

如何做白酒代理？管理规范，尤其是价格体系统一，舍得投入。销售队伍执行力强。他们不会全国开花，但是会聚焦一些针对性的重点市场进行投入，把自己的区域强势打造好后，再慢慢发展。这类品牌，可以多留意。第四步，掌握好销售渠道也是如何做白酒代理的关键。不同档次白酒要匹配好不同销售渠道。做渠道前要分析，你代理的白酒近似产品的品牌与型号，哪些已经非常热销，分析你所代理的酒，价格，促销策略等与他们的差异化。分析好后，去找销售渠道。如今渠道分线上与线下，线上的渠道可以找一些微商去合作，也可以自己在淘宝，京东等电商平台布局，或者与一些可能认可你所代理白酒品牌的大v或微信公号合作。线下，综合看你所代理的白酒，有没有市场竞争的优势。如果你渠道所在区域的白酒品牌，有销售非常强劲的对手，在当地的品牌认知度高，你的销售难度就会增加。你或者需要换个渠道区域去做。还有一点，你如果是做二手，三手的白酒代理商，一定要仔细考察以及代理商，看他与厂家的关系好不好，上级代理商的人品，信誉，都要考虑，如果他出问题，你可能会前功尽弃。第五步，招人，业务员要挨家帮你跑市场。但是初始阶段，不建议大量招人，除非你的提成很高，然后没有底薪的。白酒代理指白酒生产厂家给予商家一定的权利，帮助其售卖自己的产品、解决库存问题以及品牌影响力。

如何自己酿造白酒：用不同粮食发酵，出来的酒味道也不同。酿酒本身其实不难，按照顺序，一步一步来，掌握好发酵温度，肯定能成功！多试几次，出酒率慢慢就上来了。食材高粱、玉米、大米糯米、小麦、大麦、豌豆等方法/步骤1步骤阅读2第一步是选好发酵用的粮食。用的比较多的有高粱、玉米、大米等。另外还可以加一些辅料比如大麦、小麦、豌豆、小米等。不同的粮食，酿出的酒都有自己的风味。所以等自己酿酒熟练了以后，可以试试不同的粮食组合，看哪种粮食放一起，味道更佳。步骤阅读3整粒的粮食，外面都有一层种皮包裹着。不利于后面的发酵，所以，第一步先要进行适当的粉碎。这种子里面的淀粉才更容易发酵，后转化成酒精。步骤阅读4粉碎以后，浸泡一下，让粮食充分的湿润，放置一会。步骤阅读5接下来，将粉碎的粮食蒸熟。步骤阅读6蒸熟以后，拿出来，冷却到室温。步骤阅读7将酵母和粮食均匀的搅拌开。放入密闭的容器中，开始发酵。发酵过程比较长，根据所用的酵母不同，大概1-2个月的时间。步骤阅读8接下来，将发酵好的粮食蒸馏，就得到我们想要的白酒了。步骤阅读9白酒酿好以后，储藏一段时间在喝。这样，白酒中的各种醇类和脂类能充分的融合反应，口感更好。在中国白酒中，流传下来许多与名人有关的白酒，构成了中国酒文化格局中一道独特的风景线。上海品牌白酒执行标准

敬酒时要从主人开始敬，主人不敬完，别人是没有资格敬的，如果乱了次序是要受罚的。上海品牌白酒执行标准

中国白酒市场中浓香占比白酒市场70%，清香占比15%，酱香占比5%，其它香型占比10%。以此可以看出浓香型是我国白酒种类中很受欢迎、销量比较好的一款白酒类型。因为价格普遍低于酱香型白酒，更适合大众

群体消费。浓香型白酒在中国各大香型中的品牌是多的一款白酒类型。你对浓香型白酒的了解有多少？中国浓香型白酒有哪些你都知道吗？浓香型白酒的香，到底是什么香？白酒的香型很复杂，浓香、清香、酱香、米香、凤香、药香、兼香、特香、豉香、芝麻香、老白干和小曲清香十二大香型，每种香型又具有不同的香气。浓香型白酒的香气以窖香、糟香、曲香、陈香突出。后来，许多产品通过降度以后，让人感受到非常明显的粮食的气味，所以现在浓香型白酒的香气，大概可以分为粮香、窖香、糟香、曲香、陈香。

#### 上海品牌白酒执行标准

常州同哈一口商贸有限公司致力于食品、饮料，是一家贸易型公司。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下同哈一口浓香型白酒，同哈一口15年浓香型白酒，同哈一口20年浓香型白酒深受客户的喜爱。公司从事食品、饮料多年，有着创新的设计、强大的技术，还有一批专业化的队伍，确保为客户提供良好的产品及服务。同哈一口酒业立足于全国市场，依托强大的研发实力，融合前沿的技术理念，及时响应客户的需求。