

# 无锡52度浓香型白酒代理

发布日期：2025-09-22

好的白酒是如何酿出来的?白酒酿造采用的就是第二种方式，这个过程主要是将淀粉糖化(转化成葡萄糖)。这像砖头一样的就是酒曲三、发酵发酵。从配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转而酿制的白酒，才能称为固态发酵白酒。发酵的过程其实就是将上一个阶段生成的糖发酵转化成酒精的过程。窖池发酵四、蒸馏。靠发酵产生的酒精度数其实是很低的，为了提高酒精含量(度数)，一般还要进行蒸馏提纯，主要采用甑桶作容器(半固态法出外)进行缓慢蒸馏，还可采取将黄水、酒尾倒入锅底进行蒸馏等措施。经过蒸馏操作后，得到的原酒度数一般比较高，不同批次的原酒其质量、风格都不相同，需要分批存放。五、陈酿。陈酿也叫老熟，我们说的“酒是陈的香”，就是指经过“陈酿”过程的酒。经过蒸馏的高度原酒只能算半成品，辛辣，不醇和，只有在特定环境中贮存一段时间使其自然老熟，才能使酒体绵软适口，醇厚香浓。贮酒容器优先是在放在陶坛中，更大的贮存容器可用不锈钢等作材质，尽量不采用金属铝质容器。贮酒应采用自然老熟，禁止用催化剂等化学方法催陈。浓香型白酒以“无色透明、窖香优雅、绵甜爽净、柔和协调、尾净香长、风格典型”名扬海内外。无锡52度浓香型白酒代理

品质好的白酒和低端白酒的区别：现在市场上的白酒种类繁多，价格也参差不齐，有的价格动辄几百上千元，有的价格却低到几元，十几元，那它们价格如此悬殊，区别又在哪里呢？酿造工艺的区别酿酒是个技术活，好的白酒都是用纯粮酿造的，根据各种不同的香型特征，通过独特的工艺酿制而成，需要经过长期发酵和高温蒸馏，酿造时间久，自然时间成本高。一般来说酱香酒固态纯梁的发酵时间在70~90天之间，通过充分发酵，不仅产生了更多微量元素，也去除了酒的杂味与火气，使酒质更丰满、口感更悠长，在生产流程上严格按照传统工艺酿造。而低端劣质酒，价格一般低于市场价甚至还要低，一般就以串酒即串蒸白酒为主。过去的廉价白酒一般就是用食用酒精、水以及香精等勾兑，这样的酒基本不能称之为酒，就是一种加了香精的酒精而已。后来有人就发明了串蒸，用食用酒精加上别人酿酒剩下的酒糟进行蒸馏，这样获得的酒就有了粮食酒的香味儿，主要由于生产成本低，出酒率高。储藏时间不同刚出甑的原酿美酒经过特定时间的窖藏逐渐理清原本杂乱的酒分子链，为酒体的醇厚奠定了基础，老熟的原酿美酒启坛后，经酿酒大师的潜心调味，再经过第二重原度窖藏，保留醇厚口感的同时，突出陈香。无锡52度浓香型白酒代理想要代理好白酒也好做好品牌营销策略，有了策略才有针对性，才不至于打没把握的仗。

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。

浅析白酒的度数的划分：

酒的度数表示酒中含乙醇的体积百分比，通常是以20摄氏度时的体积比表示的，如50度的酒，表示在100毫升的酒中，含有乙醇50毫升。表示酒精含量也可以用重量比，重量比和体积比可以互相换算。

白酒的度数一般是指的酒精含量。按照白酒的酒精含量多少划分可以将白酒分为两类：一类是高度白酒，另一类是低度白酒。

白酒界的定义是不宜超过68°，否则将不适合饮用，这也是大部分白酒不会超过这个界限的原因。而我们日常用来消毒的酒精，纯度也只有75%。所以高度酒和好酒是没有必然联系的。

1、高度白酒这是我国传统生产方法所形成的白酒，酒度在41度以上，多在55度以上，一般不超过65度。

2、低度白酒采用了降度工艺，酒度一般在38度，也有的20多度。

在干杯时，往往要喝干杯中之酒，故称干杯。有的时候，干杯者互相之间还要碰一下酒杯，所以它又被叫作碰杯。

白酒，什么酒“好”：很多人都喜欢喝酒，现在市场上的酒很多，鱼龙混杂，怎么挑选好酒呢？华夏历史5000年以来，历朝历代的古圣先贤酿酒都是纯粮，纯粮酿造的酒的酒液都是浑

浊的，所以历史上经常把酒称做为——浊酒。到了元朝才出现了蒸馏酒，但酿酒工艺还是在纯粮之中加入大曲、小曲或麸曲，然后在窖室中进行发酵，到了一定程度后粮食中的糖分会转化成乙醇，酒浆初成后再进行过滤，入酒甑蒸馏。酒甑在古代又叫天锅，形状像个大蒸笼。在锅中烧水，将加入了曲精之后的酒糟放入到蒸锅里，用锅炉往蒸锅里压住蒸汽。乙醇的沸点是，而水的沸点是100度，所以在用蒸汽加热的过程中，水还没有沸腾，乙醇就已经先沸腾了，这样就可以将酒从酒糟里蒸馏出来。乙醇蒸汽会顺着锅盖上面的管子上行，经过冷凝后就得到了蒸馏酒。这就是传统白酒的酿造工艺和原理。这种酒的初始的特征是——用粮食发酵。因为粮食是固体的，而且酿酒的粮食都要整颗圆满无缺，所以这种酿造工艺被称为固态法，全称是“纯粮固态发酵法”。这种酒的第二个特征是一定要加曲。什么叫曲？曲就是——糖化酶和发酵剂。粮食里的淀粉和糖必须要经过发酵才能转化为乙醇，而发酵需要有一个媒介来促进粮食的糖化。代理品牌的选择也是至关重要的，好的白酒也需要对应好的品质品牌，代理一个有力量的品牌。更容易获得汇报。无锡52度浓香型白酒代理

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。无锡52度浓香型白酒代理

## 饮酒习俗

“喜酒”，往往是婚礼的代名词；

“交杯酒”：为表示相爱，夫妻各执一杯酒，手擘相交名饮一口；

“满月酒”：孩子满月时，摆上酒席，邀请亲朋好友共贺，一般都要带上礼物或红包；

“寿酒”：60、70岁，等生日大寿，一般由儿孙辈操办，邀请亲朋好友参加；

“进屋酒”：迁入新居时办进屋酒，庆祝乔迁之喜，祭祀神仙祖宗；

“上梁酒”：在农村，盖房是件大事，上梁又是盖房中重要的的一道工序，故在上梁这天，要

办上梁酒；

“开业酒”：这是店铺作坊置办的喜庆酒。店铺开张，作坊开工之时，老板要置办酒席，以志喜庆贺；

“壮行酒”（送行酒）：朋友远行，为其举办酒宴，表达惜别之情。打仗时期为那些将上战场执行重大且有很大危险的任务的将士敬酒饯行。

无锡52度浓香型白酒代理

常州同哈一口商贸有限公司拥有食品经营；食品互联网销售（销售预包装食品）日用百货销售；日用品批发；办公用品销售；纺织、服装及家庭用品批发；鞋帽批发；鞋帽零售；特种劳动防护用品批发；劳动保护用品销售；电子产品销售；消防器材销售；信息咨询服务；技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广；等多项业务，主营业务涵盖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。公司目前拥有较多的高技术人才，以不断增强企业重点竞争力，加快企业技术创新，实现稳健生产经营。公司业务范围主要包括：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年浓香型白酒等。公司奉行顾客至上、质量为本的经营宗旨，深受客户好评。公司力求给客户提供全数良好服务，我们相信诚实正直、开拓进取地为公司发展做正确的事情，将为公司和个人带来共同的利益和进步。经过几年的发展，已成为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年浓香型白酒行业出名企业。