

最近茅台公司关于低度茅台酒复产的消息流出，市面上常见的茅台低度酒大概有43度及38度这些常见度数。

而作为酱香茅台完美度数是53度，其口感也是和低度茅台略有不同，这是怎么回事呢？原来市面上常见的低度茅台，都是经过茅台降度工艺生产出来的产品，和53度经典款茅台属于两个系列产品。今天我们就来聊一下降度这些事儿



为了健康饮用，为了培养良好的饮食习惯，也为了减少大家贪杯误事的可能性，降度都是一种必然的选择。

降度是一项技术难题

影响美观

分析白酒的成分可以知道，白酒的主体上是乙醇和水的混合溶液，二者所占的比例可达到98%-99%，剩下微量成分溶解在其中，主要包括酯、醛、酸等等，占到1%-2%。在这些微量成分中，有一部分（比如棕榈酸乙酯、油酸乙酯和亚油酸乙酯等），正是这些微量元素却决定着白酒的香型以及口感。

溶解度对于酒精含量变化较敏感，在白酒加水稀释后，酒精的含量降低，这种情况下，本来可以溶解的成分，因为溶解度降低，析出来形成了沉淀，导致本来透明的

白酒酒液浑浊、失光，影响美观，另外，除了酒精度的变化之外，如果水质中金属离子含量过高，也会产生这样的现象。



所以，很多人喝到低度的茅台酒时，虽然觉得香味差别不大，但口感上总有一点欠缺，就是这个道理。

而且，还有一点需要注意的是，低度白酒因为酒精刺激感不明显 适于饮用，但不宜久存。因为白酒中的醇、酸、酯等物质，在酒精度过低的情况下，会逐渐分解，影响白酒的质量。因此低度白酒并不适宜长期储存，选择收藏低度茅台酒的朋友一定要慎之又慎。