

# 白酒保存技术培训课件

演讲人：

日期：

# 目录

- 白酒保存基本概念与重要性
- 白酒保存环境条件与设施要求
- 白酒保存过程中常见问题及解决方法
- 白酒保存技术方法与实践应用
- 白酒品鉴技巧与保存效果评估
- 白酒保存安全管理与法规标准

contents

01

白酒保存基本概念与重要性



# 白酒保存定义及目的



## 定义

白酒保存是指将白酒在特定环境条件下进行储存，以保持其优良品质、风味和口感的过程。



## 目的

确保白酒在储存过程中不发生质量变化，保持其原有的风味和口感特点，提高白酒的陈年潜力和收藏价值。



## 行业现状及发展趋势



### 行业现状

随着白酒市场的不断扩大和消费者对白酒品质要求的提高，白酒保存技术越来越受到关注。目前，行业内已经形成了较为完善的保存技术体系，并涌现出一批专业的白酒保存服务机构。

### 发展趋势

未来，随着科技的进步和消费者需求的多样化，白酒保存技术将朝着更加智能化、环保化、精细化的方向发展。同时，行业内将更加注重白酒保存技术的研发和创新，以满足不同消费者的需求。



# 正确保存对品质影响

01

## 保持风味口感

正确的保存方法可以有效保持白酒的风味和口感特点，避免酒体出现异味、杂味等不良变化。

02

## 延长陈年潜力

对于具有陈年潜力的白酒来说，正确的保存方法可以延长其陈放时间，提高其陈年品质和价值。

03

## 保障收藏价值

对于收藏级别的白酒来说，正确的保存方法是保障其收藏价值的关键。只有在适宜的环境条件下进行储存，才能确保白酒的品质不受损害，从而保持其高昂的收藏价值。

02

白酒保存环境条件与设施  
要求



# 温度湿度控制标准

01



温度控制



白酒保存的理想温度一般在10-20°C之间，避免过高或过低的温度影响酒质。

02



湿度控制



相对湿度应保持在50%-70%之间，以防止酒瓶干裂或霉变。

03



稳定性



确保储存环境温度湿度的稳定性，避免频繁波动。





# 光照通风条件分析



## 光照控制

避免阳光直射，以防紫外线破坏酒中的有机物，导致酒体变质。



## 通风要求

储存环境应保持良好通风，以降低霉菌滋生的风险，同时避免异味侵入。



## 防震防振

防止震动和振动对白酒陈酿过程产生不良影响。

# 储存容器选择与使用注意事项

## 容器材质

优先选择陶瓷、玻璃等无毒、无味、耐腐蚀的容器，避免金属容器与酒液接触产生化学反应。



## 容器密封性

确保容器具有良好的密封性能，防止空气进入导致酒液氧化。



## 容器清洁度

使用前应彻底清洗消毒容器，避免污染酒液。

## 容器放置

储存时应平放或倒置酒瓶，以保持酒液与瓶口的接触，减少空气进入。

# 03

## 白酒保存过程中常见问题 及解决方法



# 泄漏污染问题处理

## 检查瓶身及封口

定期检查白酒瓶身是否有裂纹、破损，封口是否严密，确保无泄漏隐患。



## 及时清理泄漏物

一旦发现泄漏，应立即清理干净，避免污染扩大。

## 隔离污染源

将白酒存放在远离污染源的环境中，如化学品、异味物品等，避免交叉污染。



# 异味侵入防范措施



01

## 密封保存

确保白酒瓶盖紧闭，防止空气接触酒液表面，减少异味侵入的机会。

02

## 避免与异味物品接触

存放白酒时，应远离厨房、卫生间等异味源，避免与异味物品直接接触。

03

## 使用专用酒柜

如有条件，可使用专用酒柜存放白酒，酒柜内部环境相对稳定，有利于保持白酒的纯净度。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/626025031155010133>