

中国白酒文化根深蒂固，白酒的地位更是不可撼动，但是白酒的起源却很难界定，而且古人喝的不尽是白酒。此外，白酒这个称谓也并不是一直存在。在一些地方方言中，还有烧酒、白干、老白干、烧刀子和高粱酒等称呼；在新中国成立后，才统一改用“白酒”代替以前五花八门的称谓。其次，白酒检测的颇为重要，重庆地区的客户可以到质检天下检测平台下单。

酒花好就是好酒吗？

说到白酒酒花，主要是各种物质表面张力不同，在摇动或其他物理碰撞时产生的泡沫，由于白酒主要是乙醇和水，因此不同酒精度的白酒酒花表现是不相同的。除此之外，白酒里面的有机化合物的表面张力也是不同的，这也表现出相同度数的浓香、酱香、清香酒摇动酒花表现的不同。

一般来说，我们倒酒，用有流酒珠子的瓶子长距离倒，其会砸出较为明显的酒花，但如果是敞口瓶，基本倒不出好看的酒花，如果要是敞口瓶倒出很夸张酒花的酒，那种酒一看就有问题。

白酒检测应该检测哪些项目？

白酒的主要成分为酒精和水，占 99%以上，其它约占 1%，其中包括杂醇油、多元醇、甲醇、醛类、酸类、酯类等。这些含量虽少，但影响白酒的口味和风格。

白酒中酯的含量直接影响酒的质量，因此，总酯的测定在生产中有相当的指导意义；总酸总酯是可以反映出你勾兑酒的水平和口感重要的是要符合国家相关标准；固形物是要看使用蒸馏还是用自来水，用纯净水的话要低很多同样也要符合相关白酒的标准。