

凉露

作为“凉露5A精准酿造工艺”的开创者，凉露酒业秉承“酒有伤害，科学减害”的理念，专注于应用代谢动力学研究方法指导酒的酿造与评价，用代谢实验定义好酒。

综合风味化学、生物发酵工程、感官科学、医学等多学科前沿成果，吸收中国白酒和国外蒸馏酒的优势，凉露酒业创立了包含多项专有技术的“凉露5A精准酿造工艺”，实现酒体的减害增益：科学减少会抑制乙醇代谢、易导致口干、上头等不适的杂醇油、醛类等有害成分；增加酿造产生的能促进乙醇代谢、提升口感和体感的有益成分。并在酒的代谢动力学5个关键指标上，取得了令人瞩目的成绩：酒精的体内暴露量低、峰浓度低、达峰时间快、清除率高，平均滞留时间短。

专有技术的应用，大幅提升了酿酒工艺的可控性。代谢快的好酒——凉露酒系列产品，是公司酿造工艺的创新产品。不仅口感好，还具有代谢快、清除快等特点。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/II-700099.html>