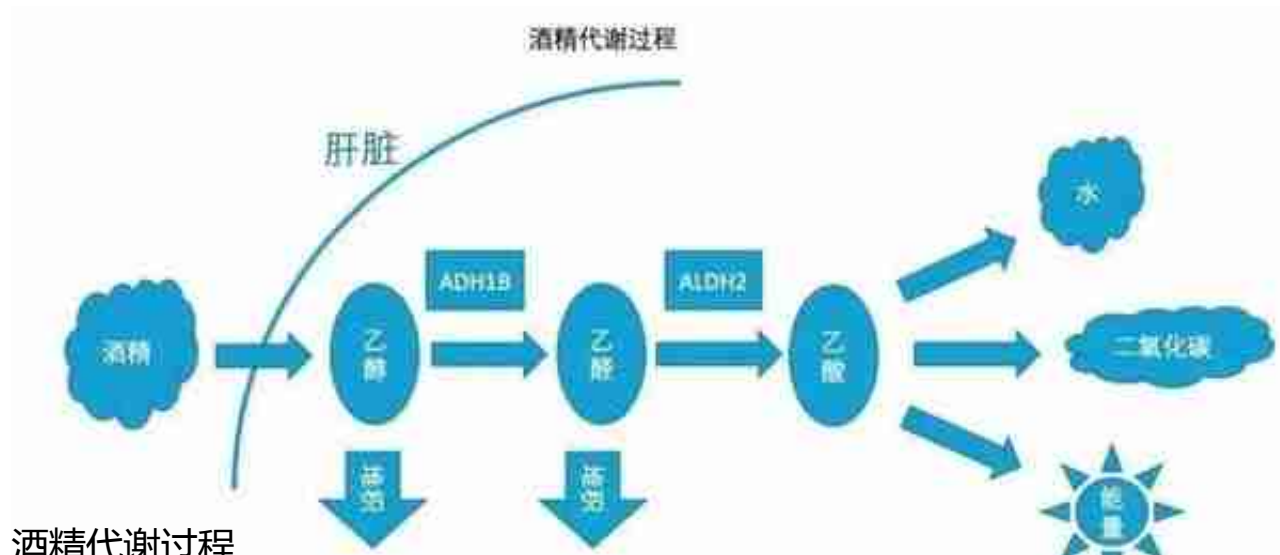


现实生活中有很多的朋友应酬很多，然而很容易喝酒之后头痛欲裂，很难受，有很多人还会影响第二天的工作。

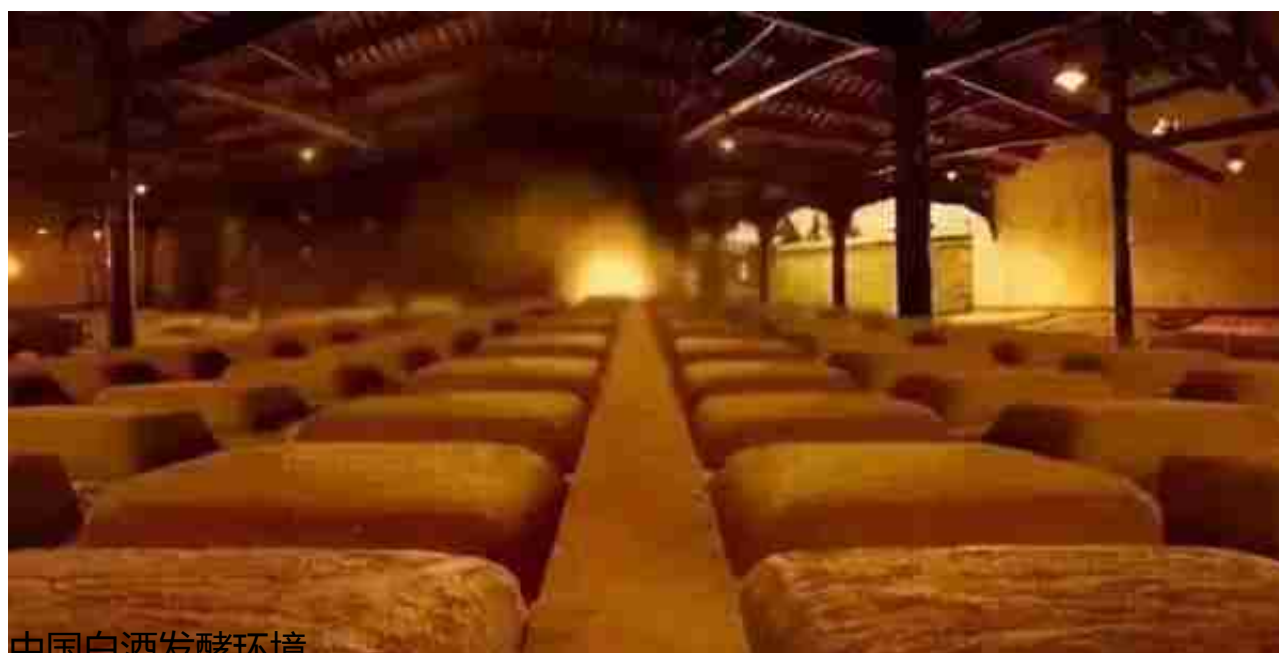
现在给大家分享一下中国白酒十二大香型是如何演变而来的。



酒精代谢过程

高级醇含量高上头，研究表明酒中高级醇含量高会造成神经系统充血，头晕头痛，还会出现夜醉的情况。

醛类含量高上头，白酒中含有的醛类有乙醛、糠醛等，人体吸收醛类物质以后会造成神经系统兴奋，血压升高等情况。醛类含量过会出现口干舌燥，胃痛。



中国白酒发酵环境

封闭式液态发酵，是白兰地、威士忌等洋酒采用的。单一酵母菌发酵的速度与温度上升很快，酵母菌的快速高温发酵将很难控制杂醇油的“肆虐而来”。



中国白酒

最后，告诉大家一句，适量饮酒有益于身体健康。