

12. 关于小曲白酒的酿造过程，下列叙述错误的是（ ）
- A. 糖化主要是利用霉菌将淀粉水解为葡萄糖
  - B. 发酵液样品的蒸馏产物有无酒精，可用酸性重铬酸钾溶液检测
  - C. 若酿造过程中酒变酸，则发酵坛密封不严
  - D. 蒸熟并摊晾的原料加入糟醅，立即密封可高效进行酒精发酵