

# 淮南百年糟坊白酒贴牌定制代加工厂家白酒贴牌代加工生产厂家

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 淮南百年糟坊白酒贴牌定制代加工厂家白酒贴牌代加工生产厂家   |
| 公司名称 | 安徽省魏糟坊酒业有限责任公司                 |
| 价格   | .00/件                          |
| 规格参数 | 产地:古井镇<br>加工方式:贴牌代加工<br>品牌:魏糟坊 |
| 公司地址 | 亳州市谯城区古井镇减王路8号                 |
| 联系电话 | 15656898868                    |

## 产品详情

淮南百年糟坊白酒贴牌定制代加工厂家白酒贴牌代加工生产厂家 原料高粱要先进行粉，目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的，但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎。原料高粱要先进行粉，目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的，但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎。当我们夸一款酒好喝的时候，常常会说这款酒非常易入口。送礼的时候一定要选拥有易入口特质的好酒。易入口指的是酒的柔滑感。一款富有柔滑感的酒，不辣口，不刺激喉头。若要分得再细一点，好酒入口必须要在拥有五味平衡感。五味即酸、甜、辣、苦、涩。客户自己有注册商标或已经申请注册（委托加工的白酒品牌不得侵权），直接委托我厂设计、组织：包装、酒瓶、瓶盖及附件生产成品酒（客户参与设计包装并有决定权）；这种方式，酒厂负责酒水质量按国家相关标准生产，并承担包装材料及附件的压库、破损、质量等相关风险。同时负责提供QS白酒生产许可证、产品条形码、出具质检报告，甲乙双方应完善国家规定的相关手续，客户付厂方费用：（包装、酒瓶、瓶盖及附件成本费）+酒水费+罐装杂。按使用原料分为：粮食白酒、其他原料白酒；按生产方式分为：固态法白酒、半固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒；按糖化发酵剂分为：大曲白酒、小曲白酒、麸曲白酒、混合曲酒、其他糖化剂酒；按白酒香型分为：浓香型白酒、酱香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、凤香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、豉香型白酒、老白干香型白酒、兼香型白酒、其他香型（药香）白酒；按酒精度数分为：高度白酒、低度白酒