

杭州百年糟坊统白酒代加工白酒贴牌定制

产品名称	杭州百年糟坊统白酒代加工白酒贴牌定制
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 加工方式:贴牌代加工 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

杭州百年糟坊统白酒代加工白酒贴牌定制 然后，陈酿调味酒，酯类种类丰富，含量高，一般总酯可达1g/100ml左右，糟香味浓，窖香浓郁，后味余长，尤其是陈酿突出，所以叫陈酿调味酒，经陈酿调味酒勾兑后的白酒，入口饱满，回味悠长，陈香突出。除此还可以选用熟料液态、半固态或生料发酵，虽然这些工艺不能制作陈酿调味酒，但可以通过延长发酵周期来增加白酒口感，或将他们蒸馏出来后做为调味酒使用。如用生料发酵时，可以每年发酵几批4个月、6个月或更长时间的酒醅，每次蒸酒时加入一定量的酒醅一起蒸，或蒸馏出来后每次按一定比例加入新酒中或者往生料酒醅中加入一定量的熟料酒醅、糯米酒糟一起蒸馏，以提升白酒的口感。作为企业品牌形象的生动载体，可以深度、持续宣传企业品牌，受众在视觉和味觉的双重刺激下对品牌记忆更持久，传播效果更好。

5、量身定制 其次，在发酵期要采用不锈钢搅拌扒，一般时间在3至5分钟，前3天每天搅拌3次，后三天每天搅拌2次，一个星期之后密封可以不搅拌，正常发酵8至12天，发酵的时间越长，酒的口感越佳。然后，还要做好卫生工作，一般采用陶瓷缸、玻璃坛、不锈钢、发酵池来装酒，再者就是不能沾油、盐以免杂菌感染，影响发酵。还有发酵容器内的温度要在25至30度之间，有利于菌种繁殖，冬天保温。