

吕梁百年槽坊茶缸酒代加工贴牌加工厂家

产品名称	吕梁百年槽坊茶缸酒代加工贴牌加工厂家
公司名称	安徽省魏槽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:魏槽坊
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

吕梁百年槽坊茶缸酒代加工贴牌加工厂家 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。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。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。粮食发酵到什么程度才可以蒸酒送酒，其实送的是一种文化，承载经典文化的精酿白酒，优质原浆才是懂酒人士的尊贵之选。