

新疆伊犁伊宁白酒代加工可以做吗白酒贴牌代加工

产品名称	新疆伊犁伊宁白酒代加工可以做吗白酒贴牌代加工
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

新疆伊犁伊宁白酒代加工可以做吗白酒贴牌代加工 首先，调味酒的种类有很多，如陈酿调味酒、老酒调味酒、糟香调味酒、酒头调味酒、酒尾调味酒、特香调味酒、醇甜调味酒等等都是，那真正的白酒勾兑不是酒加香精，而应该是酒勾酒，在这过程中，少不了的就是调味酒。像生产小曲固态清香型白酒时，一般发酵15至20天左右，发酵就结束了，而陈酿调味酒是选用生产中正常的窖池(老窖更佳)，一般发酵周期延长到6个月或12个月，以便增加酯化陈酿时间，产生特殊的香味。相信现在许多大公司招待客户所采用的酒水，也都是用自己企业的定制酒，这样可以不漏痕迹地成为企业品牌宣传效果的载体，口耳相传，还能够更深度、更持续宣传企业品牌。另外企业给员工发放福利是时候用定制酒，不仅能把企业对员工的关爱表达出来，同时更能增加员工认同感和凝聚力。功效二：降低三高 企业定制酒 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。