

河南南阳宛城配制酒代加工白酒贴牌生产流程是什么

产品名称	河南南阳宛城配制酒代加工白酒贴牌生产流程是什么
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

河南南阳宛城配制酒代加工白酒贴牌生产流程是什么 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。

不做传统市场销售，直接针对终端客户，减少中间环节，为您节省大量接待成本，物超所值。桑葚中含有大量的水分、碳水化合物、多种维生素、胡萝卜素及必需的微量元素等，能有效地打充的血容量，且补而不腻，适宜于高血压、妇女病患者食疗 3、具有一定的资金实力和配送能力