白酒代加工需要哪些手续

产品名称	白酒代加工需要哪些手续
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	36.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

白酒代加工需要哪些手续 工艺特点工艺特点工艺特点工艺特点 浓香型酒酿造工艺，传统的总结为“ 千年老窖，万年香糟，熟糠拌料，长期发酵 ”。其基本特点可概括为：以多粮或高粱为原料，优质小麦或大麦，小麦，豌豆混合配料配制中，高温大曲，泥窖固态发酵，采用续糟醅（米查）配料，混蒸混烧，量质摘酒，分级贮存，精心勾兑……能体现浓香型大曲酒的工艺特点的，而有别于其它诸种香型白酒工艺特点的，是“ 泥窖固态发酵。续糟醅（米查）配料，混蒸混烧 ”。 浓香型酒生产工艺的基本类型可大致分为三大类：即以四川为代表的“ 跑窖法 ”工艺（跑窖分层堆糟法）和“ 原窖法 ”工艺类型（原窖分层堆糟法），和以苏，鲁，皖，豫，江淮一代为代表的“ 混烧老五甑法 ”工艺类型。在各个生产工艺操作中，人们都十分重视“ 匀，透，适，稳，准，细，净，低 ”。 所谓“ 跑窖法 ”工艺，是指生产时先有一口空着的窖池，然后把另一口窖内已经发酵完成的糟醅逐甑取出，通过加原，辅料，分层蒸馏取酒，糊化，打量水，摊凉下曲后装入预先准备好的空窖池，而不再将糟醅装入原窖。全部发酵糟蒸馏完毕后，这个窖池就成了一个空窖，而原来的空窖则盛满了入窖糟，再密封发酵。依次循环，成为“ 跑窖法 ”。 所谓“ 原窖法 ”工艺，是指窖内糟醅发酵完毕后，在出窖时，窖内糟醅必须分层次进行堆放。经过加原，辅料后，除底糟，面糟外，各层糟醅混合或分层使用，蒸煮糊化，打量水，摊凉下曲，仍然放回到原来的窖池密封发酵。 所谓“ 混烧老五甑法 ”工艺，是原料与出窖的香醅在同一个甑桶内，同时蒸馏和蒸煮糊化，在窖内有4甑发酵材料，及大米查，二米查，小米查和回糟 白酒代加工需要哪些手续