

湖南娄底涟源白酒贴牌代加工白酒贴牌生产流程是什么

产品名称	湖南娄底涟源白酒贴牌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

湖南娄底涟源白酒贴牌代加工白酒贴牌生产流程是什么 客户自己有注册商标或已经申请注册（委托加工的白酒品牌不得侵权），直接委托我厂设计、组织：包装、酒瓶、瓶盖及附件生产成品酒（客户参与设计包装并有决定权）；这种方式，酒厂负责酒水质量按国家相关标准生产，并承担包装材料及附件的压库、破损、质量等相关风险。同时负责提供QS白酒生产许可证、产品条形码、出具质检报告，甲乙双方应完善国家规定的相关手续，客户付厂方费用：（包装、酒瓶、瓶盖及附件成本费）+酒水费+罐装杂。

挑选新鲜即将成熟的草莓，轻轻洗净，摘去果蒂，沥干水分，小心不伤果实；桔子剥去皮，切成圆片；将草莓放入酒器中，加入白砂糖和桔片，加盖浸泡，约3周后，草莓脱色，取出草莓和桔片，即可饮用。草莓可捣烂，加白糖、蜂蜜，熬成果酱服用。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。玉米经过发酵之后需要将酒经过多层的纱布进行过滤处理，当然过滤完之后还没有完，需要对过滤液进行密封然后再发酵一个月的时间，同时沉淀多余残渣，之后利用倾斜过滤法取得上清酒液，坛子装好密封，于阴凉干燥处贮藏，贮藏时间越久则酒质越香醇。

作为礼品馈赠客户，美好记忆酒香永传，企业品牌伴随香醇美酒在客户口碑中传播，提升品牌美誉度。