

养生酒加工技术与配方

产品名称	养生酒加工技术与配方
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务:贴牌代加工 品牌:汉庭酒业 产地:古井镇
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

产品详情

养生酒加工技术与配方【汉庭酒业】纯粮固态发酵是一种白酒酿酒工艺，是采用完全传统的酿酒工艺，其中勾兑也是作为其中的环节，并没有任何需要隐瞒的。如国酒茅台的酿造过程中，整个生产周期为一年，端午踩曲，重阳投料，酿造期间九次蒸煮，八次发酵，七次取酒，经分型贮放，勾兑贮放，五年后包装出厂。很多父辈的人会更喜欢喝白酒，是因为他们对纯粮酒有着更深刻的了解。在他们的那个年代，没有如今这般物质利益化，一瓶白酒，有时候是他们情感的寄托，或是更深的眷恋，为自己的挑选一瓶真正的纯粮酒，让交流更亲近。养生酒加工技术与配方白酒行业在经历了“黄金十年”以后，近两年连续遭遇了“塑化剂危机”、“三公消费限酒令”、“勾兑门”等一系列影响广泛的事件，使白酒行业整体停滞不前，甚至有下滑的危险。食用酒精本身口感较差，无法直接使用，必须加入香料和添加剂。为了追求更好的口感，调酒师往往会过度使用香料和添加剂，有一些对本身不会有多大好处。