

# 陕西咸阳长武我想自己加工一款白酒产品白酒贴牌代加工生产厂家

产品名称	陕西咸阳长武我想自己加工一款白酒产品白酒贴牌代加工生产厂家
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

陕西咸阳长武我想自己加工一款白酒产品白酒贴牌代加工生产厂家 首先，对于生粮食只要按照比例加酒曲和水就可发酵，而且发酵成熟后再蒸馏成基酒就可以了。一般生料发酵和熟料发酵的基本原理是相同的，都是把粮食中的淀粉转化为糖粉，糖粉再转化成酒的一个过程。1、高端大气 然后，选择蛋白质含量中等的，如果蛋白质的含量过高，在发酵过程中，由酸生成的杂醇油偏高，杂醇油虽然是白酒香味的其中一部分组成部分，但是过多则有毒有害，影响酒的品质。另外，还要选择脂肪含量低的，脂肪过多的粮食，生酸较快，产生酸的幅度也较大，酒有杂味，而且影响出酒率。有客户到公司谈合同，一杯酒就能看出公司的实力。代理商会议、周年庆典、新产品发布会、奠基仪式等等重要的主题活动，一瓶特意为贵宾定制的，带有主题名称、地点、时间的专用定白酒，无疑让活动声势大增，并会留下一个让人念念不忘的亮点。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。