

定制保健酒制露酒造商。

产品名称	定制保健酒制露酒造商。
公司名称	亳州市进贡坊酒业有限责任公司
价格	222.00/件
规格参数	品牌:进贡坊 型号:6 产地:古井镇
公司地址	亳州市谯城区古井镇
联系电话	19156933133 15178003659

产品详情

首先，在酿酒之前所选择的粮食要好，一般酿造白酒采用的原材，其中少不了的就是“高粱”。因高粱淀粉含量高，而淀粉是产生酒精的主要物质，同时也是霉菌和酵母菌的营养及能源。淀粉含量越多，出酒率就越高。淀粉含量的高低跟品种和产地有很大关系。糯高粱，它的直链淀粉含量低，支链淀粉含量高，有的几乎全为支链淀粉，纤维素含量少，在发酵过程中，淀粉流失少，糖化发酵好，淀粉利用率高等特点。

其次，是食用高粱谷粒供食用、酿酒。糖用高粱的秆可制糖浆或生食；帚用高粱的穗可制笤帚或炊帚；嫩叶阴干青贮或晒干后可作饲料；颖果能入药，能燥湿祛痰，宁心安神。但是高粱的品种众多，有白高粱、黄高粱和红高粱，若按淀粉含量来分有粳高粱和糯高粱；按生长周期长短来分有早熟、中熟和晚熟品种；按产地分有国产和进口的。