

# 露酒生产工艺白酒贴牌定制代加工浙江杭州

产品名称	露酒生产工艺白酒贴牌定制代加工浙江杭州
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

露酒生产工艺白酒贴牌定制代加工浙江杭州 客户不需要注册白酒商标，直接选择厂方的注册商标生产自己的定制专销白酒（厂方保证此产品只能签约客户销售）；甲乙双方签订以上产品专销合同，结算价=包装+酒瓶+瓶盖及附件+酒水+罐装杂费，厂方不收取其他额外费用和商标使用费用。

功效一：健脾胃助消化 另外，生料发酵粮食时，像米类的大米是不需要处理可直接用来发酵，直接按照一定的比列加曲发酵;壳类的高粱、玉米、小麦、稻谷等都是用机器把粮食粉碎，过80目筛网，粉得越碎越好，而且玉米、高粱、小麦等小颗粒状原料必须粉碎，而且越细越好，并且要求粗细一致，不然发酵时间会延长，还会影响出酒率，如红薯、木薯、马铃薯、等块状原料，要先去皮打成浆再发酵。

大家也可以尝试以人参、炙甘草，黄连，大枣，白酒、半夏和干姜为原料，进行泡酒。这然后，陈酿调味酒，酯类种类丰富，含量高，一般总酯可达1g/100ml左右，糟香味浓，窖香浓郁，后味余长，尤其是陈酿突出，所以叫陈酿调味酒，经陈酿调味酒勾兑后的白酒，入口饱满，回味悠长，陈香突出。除此还可以选用熟料液态、半固态或生料发酵，虽然这些工艺不能制作陈酿调味酒，但可以通过延长发酵周期来增加白酒口感，或将他们蒸馏出来后做为调味酒使用。如用生料发酵时，可以每年发酵几批4个月、6个月或更长时间的酒醅，每次蒸酒时加入一定量的酒醅一起蒸，或蒸馏出来后每次按一定比例加入新酒中或者往生料酒醅中加入一定量的熟料酒醅、糯米酒糟一起蒸馏，以提升白酒的口感。