

配制酒代加工用自己的酒水

产品名称	配制酒代加工用自己的酒水
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	26.00/瓶
规格参数	品牌:思乐欢 规格:1*4 产地:亳州
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

配制酒代加工用自己的酒水 原料有高粱(酿酒)、小麦(制大曲)，大曲工艺是高温曲(60 以上)，原料清蒸，采用八次发酵八次蒸酒，用曲量大(1：1.2)，入窖前采用堆集工艺，窖池是石壁泥底等，贮存期为3年以上。浓香型白酒：一年原料虽然是高粱、小麦，制大曲则是中温(55-60)，原料混蒸混烧，采用周而复始的万年糟发酵工艺，用曲量为20%左右。窖池是肥泥窖，为已酸茵等微生物提供了良好的栖息地。其贮存期为一年。清香型酒：一年好喝的清香型代表汾酒，这一款白酒保质期一般多久？其原料除高粱外，制曲用大麦、豌豆，制大曲的温度较上两种低，不得超过50 ，并用清蒸工艺、地缸发酵等，贮存期也是一年。

米香型白酒：仅3~6个月原料为大米，糖化发酵剂不是用大曲，而是传统的米小曲，发酵工艺特点属半液态法，而别的香型白酒多属固态法。发酵周期比用大曲的少1/5以上，仅7天左右，贮存期一般也较大曲酒少，仅3~6个月 配制酒代加工用自己的酒水