

白酒代加工可以做吗优质江苏宿迁

产品名称	白酒代加工可以做吗优质江苏宿迁
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

白酒代加工可以做吗优质江苏宿迁 因此通过以上我们可以看出，若高粱淀粉多那出酒率就会提高，但是蛋白质、酯类含量太高会导致酒体口感不好，有怪味、油化味，所以酿酒一般选高粱 玉米经过发酵之后需要将酒经过多层的纱布进行过滤处理，当然过滤完之后还没有完，需要对过滤液进行密封然后再发酵一个月的时间，同时沉淀多余残渣，之后利用倾斜过滤法取得上清酒液，坛子装好密封，于阴凉干燥处贮藏，贮藏时间越久则酒质越香醇 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成4~6瓣即可，一般能通过40目的筛孔，其中粗粉占50%左右 这种方式，客户自己承担包装材料及附件的压库、破损、质量等相关风险;酒厂负责酒水口感、酒水质量按国家规定标准罐装生产，并负责提供QS白酒生产许可证、产品条形码、出具质检报告;甲乙双方应完善国家规定的相关手续，客户付厂方费用：酒水费+罐装杂费 五味即酸、甜、辣、苦、涩 好的白酒要在五味平衡感上达到的和谐，甜味来自醇类，酸味来自乳酸，辣味来自乙醇，涩味来自单宁，苦味来自酚类

目前市场上绝大多数名优白酒或是品牌均为纯粮固态发酵 按使用原料分为：粮食白酒、其他原料白酒；按生产方式分为：固态法白酒、半固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒；按糖化发酵剂分为：大曲白酒、小曲白酒、麸曲白酒、混合曲酒、其他糖化剂酒；按白酒香型分为：浓香型白酒、酱香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、凤香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、豉香型白酒、老白干香型白酒、兼香型白酒、其他香型（药香）白酒；按酒精度数分为：高度白酒、低度白酒 再通过长期储存、陈化老熟、勾调降度后成装为成品酒