

坛装酒代加工贴牌定制陕西神木

产品名称	坛装酒代加工贴牌定制陕西神木
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

坛装酒代加工贴牌定制陕西神木 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

2、价格灵活

定制酒与普通酒相比没有固定价格，客户所需包装、酒水、款式核算的价格都是透明化，也比较实惠 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 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 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

同时，可以让美好记忆酒香永存，企业品牌随香醇美酒在客户口碑中传播，提升品牌美誉感

在固体白酒发酵中，稻壳是优良的填充剂和疏松剂，一般要求稻壳新鲜干燥，呈金黄色，不带霉烂味 其次，半年发酵一般是4月入窑，10月开窑(避过热季节)蒸馏；一年发酵是3月或11月入窑，到次年3月或11月开窑蒸馏 送酒，其实送的是一种文化，承载经典文化的精酿白酒，优质原浆才是懂酒人士的尊贵之选