

优质白酒贴牌定制做配制酒贴牌加工广西金城江

产品名称	优质白酒贴牌定制做配制酒贴牌加工广西金城江
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

优质白酒贴牌定制做配制酒贴牌加工广西金城江 黄酒，黄酒是生产的传统酒类，是以糯米、大米（一般是粳米）、黍米等为原料的酿造酒，因其酒液颜色黄亮而得名 服法：每日2次，每次10~20毫升 少量的单宁对发酵过程中有害微生物有一定的作用，而且能生成多元酚化合物，赋予高粱酒特殊香味 包装特色：包装盒上所印刷的字和酒瓶标签上的图案我们按照企业的要求进行设计，设计完以后给您过目，您满意了我们再进行制作生产

与一般用酒相比，定制酒打上了你的风格烙印，具有更多的个性元素和纪念意义 一般生料发酵和熟料发酵的基本原理是相同的，都是把粮食中的淀粉转化为糖粉，糖粉再转化成酒的一个过程

全承包白酒加工方式：客户自己有注册商标或已经申请注册（委托加工的白酒品牌不得侵权），直接委托我厂设计、组织：包装、酒瓶、瓶盖及附件生产成品酒（客户参与设计包装并有决定权）；这种方式，酒厂负责酒水质量按国家相关标准生产，并承担包装材料及附件的压库、破损、质量等相关风险

不过现在药酒已纳入药品管理，食品店不得出售 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