

戒掉不良习惯专心做养生酒定制

产品名称	戒掉不良习惯专心做养生酒定制
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:百年礼运 服务内容:戒掉不良习惯专心做养生酒 产地:亳州
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

戒掉不良习惯专心做养生酒定制，戒掉下象棋的习惯，节约时间做好养生酒定制，做好业务，战胜自己才是成功的基础，我们要想办法战胜自己，学会运动，锻炼自己。

入窖发酵。入窖时醅料品温应在18~20（夏季不*过26），入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。装好后，在醅料上盖上一层糠，用窖泥密封，再加上一层糠。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化。发酵时间的长短，根据各种因素来确定，有3天、4~5天不等。一般当窖内品温上升至36~37时，即可结束发酵。

7.蒸酒。发酵成熟的醅料称为香醅，它含有*复杂的成分。通过蒸酒把醅中的酒精、水、**醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质