

光瓶白酒代加工白酒贴牌代加工偏关

产品名称	光瓶白酒代加工白酒贴牌代加工偏关
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

光瓶白酒代加工白酒贴牌代加工偏关 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 但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量 直接大火烧开、中火出酒，刚出的头酒100斤接一斤出来复蒸，含有低沸点的物质，尾酒蒸馏到10度左右一下，我们就可以关火停止蒸馏了

淀粉含量越多，出酒率就越高 自古以来，酿造白酒所采用的原材都是要优质的，而且优质白酒是每个酒厂都想酿造的，这样可以提高酒厂的知名品牌，让更多人知道，除此还能获得更多的利润 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 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 五味即酸、甜、辣、苦、涩 这个时候有“砖家”开始往这些酒精里加糖精、香精，再加上水