

保健酒代加工有啥区别

产品名称	保健酒代加工有啥区别
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	贴牌加工:汉庭酒业 产地:安徽 定制:代加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

产品详情

保健酒代加工有啥区别【汉庭酒业】配制酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用或药食两用的辅料(或符合相关规定)或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的、改变其原酒基风格的饮料酒。出于节省资金以及体现白酒定制酒的实力，在定制时可以询问厂家是否有包装设计团队进行免费设计，而像真全粮酒业这种有实力的厂家都会有提供并免费的包装设计的服务。配制酒的香源提取方法有：浸提法、蒸馏法、调配法和压榨法等几种。凡利用香源的滋补为主要目的的酒，一般采用浸提法，包括水浸或水煮，或用酒基浸泡法。凡仅利用原料的可挥发性芳香成分的酒，通常采用蒸馏法。若上述两者要兼顾的酒，再可结合调配法达到目的。为了取得汁液丰富的原汁，可采用直接压榨法或稀释榨取法。方法选择根据产品要求而定。用醇化果汁作配制酒(1)加食用酒精在水果破碎后的自流汁或压榨汁中添加食用酒精，使果汁酒度为16°~20°。并搅拌均匀。(2)醇化果汁的澄清苹果、野樱桃之类的果汁。在添加食用酒精后即可析出沉淀。但许多其他果汁沉淀较缓慢，通常须经10~25天。一般果汁澄清应于密闭容器中进行。有的使用高2~2.5m、容积为2~10m³的橡木桶澄清。为加速澄清，可添加明胶、皂土或果胶酶等澄清剂。经澄清后的醇化果汁，可用管子虹吸入储存容器备用。沉淀酒脚可经过滤、取液并将残渣蒸取酒精。

[露酒代加工怎么算](#)