

露酒代加工时要注意哪几点

产品名称	露酒代加工时要注意哪几点
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

露酒代加工时要注意哪几点【汉庭酒业】私人定制酒的档次在很大一部分都是体现在独特、个性、华丽的包装上，而且在不同场合中使用与之主题相应的包装，更能吸引人们的注意，彰显出个人实力及档次。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。在配制酒的配置过程中，人类可以发挥更大的创造性，用不同颜色的口味来吸引人们的注意力。人类能从世界上几乎所有的植物提取无穷的芳香，为此满足人口的感官要求。在几千年的酿酒历史中，留下了众多有特色的配制酒。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。

[年份窖藏26代加工如何酒体设计](#)