

潍坊药酒代加工炮制虽繁必不敢省人工

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 潍坊药酒代加工炮制虽繁必不敢省人工 |
| 公司名称 | 安徽礼运天下酒业有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 服务:配制酒 型号:配制酒厂家 产地:亳州 |
| 公司地址 | 安徽省亳州市谯城区古井镇产业园 |
| 联系电话 | 18130685899 |

产品详情

安徽古家百年酒业有限公司在打造一款客户喜爱的产品，我们在为客户很好的努力，打造出令客户喜爱的纯粮酒，我们始终围绕客户做好产品。粮食的预处理

粮食作为酿酒的原材料，精挑细选自然很重要。把挑选好的粮食，先浸泡24小时，让粮食充分吸收水分，为的是后续粮食能更好的发酵，这也是酿酒步骤的关键。然后把粮食蒸熟或者煮熟，让每一粒粮食都熟透，不要出现夹生的情况。注意一点，传统的酿造工艺，水源也很重要，可以选择山泉水，待完全煮熟后关火，等待冷却，使温度降到30-40度左右。

二、下曲

酒曲，指的是曲霉上生长的微生物，下曲，即是把酒曲加入到处理好的粮食中，让粮食米粒上长出菌丝。这也是酿酒步骤的第二步，在这个过程中可以将原料里的淀粉糖化，进而发酵成酒。具体操作是按照一定比例加入酒曲，一般按照千分之五到千分之十的比例，一边加酒曲一边搅拌原料。下曲前后都要注意粮食的温度，因为不同酒曲所适用的温度范围是不同的

安徽古家百年酒业有限公司一直在做好纯粮酿造酒，品质白酒，年份窖藏酒。

[潍坊养生酒代加工白酒之乡药材之乡](#)