

# 武汉配制酒代加工坚持正确方向

产品名称	武汉配制酒代加工坚持正确方向
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。

武汉药酒代加工炮制虽繁必不敢省人工