

春节白酒采购发福利找安徽古家百年酒业黄总

产品名称	春节白酒采购发福利找安徽古家百年酒业黄总
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	春节白酒:春节白酒 白酒采购:白酒采购 安徽:安徽
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

春节白酒采购发福利，婚宴用酒、满月用酒、寿宴用酒、

春节白酒采购发福利，企业用酒、年会用酒、福利用酒、

乔迁用酒、节日用酒、开业用酒、

观察包装

在买酒时一定要认真综合审视该酒的商标名称、色泽、图案以及标签、瓶盖、酒瓶、合格证、礼品盒等方面的情况。好的白酒其标签的印刷是很讲究的；纸质精良白净、字体规范清晰，色泽鲜艳均匀，图案套色，油墨线条不重叠。真品包装的边缘接缝齐整严密，没有松紧不均、留缝隙的现象。不要购买无厂名、厂址、生产日期的白酒。

检查瓶盖

目前中国的名白酒的瓶盖大都使用铝质金属防盗盖，其特点是盖体光滑，形状统一，开启方便，盖上图案及文字整齐清楚，对口严密。若是假冒产品，倒过来时往往滴漏而出，盖口不易扭断，而且图案、文字模糊不清。

观察质量

若是无色透明玻璃瓶包装，把酒瓶拿在手中，慢慢地倒置过来，对着光观察瓶的底部，如果有下沉的物质或有云雾状现象，说明酒中杂质较多；如果酒液不失光、不浑浊，没有悬浮物，说明酒的质量比较好。从色泽上看，除酱香型酒外，一般白酒都应该是无色透明的。

闻香辨味

把酒倒入无色透明的玻璃杯中，对着自然光观察，白酒应清澈透明，无悬浮物和沉淀物；然后闻其香气，用鼻子贴近杯口，辨别香气的高低和香气特点；品其味，喝少量酒并在舌面上铺开，分辨味感的薄厚、绵柔、醇和、粗糙以及酸、甜、甘、辣是否协调，而低档劣质白酒一般是用质量差或发霉的粮食做原料，工艺粗糙，喝着呛嗓、上头。

春节白酒采购发福利，旅游用酒、聚会用酒、金融用酒、

地产用酒、抵账用酒。品质保证！

白酒俗称烧酒，是一种高浓度的酒精饮料，一般为50~65度。根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，它可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类，其中麸曲酒又可分为固态发酵酒与液态发酵酒二种。那一起来看看白酒酿造技术的工艺和流程吧。

传统白酒酿造技术的工艺流程：粉碎、配料、润料和拌料、蒸煮糊化、冷散、加曲、加水堆积，入池发酵、出池蒸酒8个工序。

传统白酒酿造技术工艺流程一、粉碎：古用石磨或（驴拉磨）把高粱粉碎成四六瓣，成梅花状，后用电磨磨成过标准筛的原料。

传统白酒酿造技术工艺流程二、配料：将粉碎好的原料面和清蒸好的辅料（稻壳）按照100：25-30的比例人工翻拌均匀。夏季一般为25%的辅料，冬季为30%的辅料。

只要你用酒一步到位！

春节白酒采购发福利系列，长城干红系列...一手货源，现货批发！！

传统白酒酿造技术工艺流程六、加曲、加水堆积：将冷散好的面楂按原料的25%左右的比例加入曲粉，加入50%左右的水，水为常温，用木锹进行翻拌，使之均匀，用手掌握住面楂从手指缝挤出1—2滴水为宜，然后进行堆积，堆积时间不低于1—2小时。

传统白酒酿造技术工艺流程七、入缸发酵：将堆积好的酒醅用竹箬人工入到缸里，上边盖上石盖进行发酵，地缸一般埋在地下，缸口与地面平齐，缸的间距为10—20cm。入缸的酒醅的淀粉含量在9—12%之间，水份含量在55—57%之间，酸度在0.8—1.1mol/g之间，糖份在0.5—0.6。Be 之间，发酵周期一般为21天。

地址：安徽古家百年酒业安徽古井镇

安徽古家百年酒业推出春节白酒采购业务，有各种福利白酒厂家一手货源。春节员工发福利，好的福利白酒采购厂家，选择安徽古家百年酒业黄总。