

抖酒厂家价格

产品名称	抖酒厂家价格
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	2.00/1
规格参数	抖酒:抖酒 抖酒代理:抖酒代理 抖酒加盟:抖酒加盟
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

抖酒厂家价格 酿造各种蔬菜瓜果酒，包括黄酒的工艺流程如下：生料+水+曲 发酵 过滤 澄清 勾调 杀菌（紫外线） 精滤 陈酿 装瓶。采用此工艺技术完全不用燃料，[节约能源](#)95%以上。三、生料酿酒工艺操作要点1、配料。粮水比为1:3；生料酒曲用量为原料总量的0.6~0.7%。冷水符合饮用水标准。2、原料粉碎为40目，大米不必粉碎；蔬菜瓜果应去皮、去核并打成浆状。3、入池水温不超过35℃。佳发酵温度为25—30℃。超过30℃者发酵期缩短；低于20℃者，发酵期延长。冬季生产可采用温水发酵。室温低于10℃者不发酵。