

为什么都选择白酒贴牌

产品名称	为什么都选择白酒贴牌
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	白酒贴牌:白酒贴牌 白酒定制:白酒定制 白酒加工:白酒加工
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

为什么都选择白酒贴牌 酱香型酒的酸度高，是其他酒的3至5倍，而且主要以乙酸和乳酸为主。根据中医理论，酸主脾胃、保肝、能软化血管。西医也认可，食酸有利于健康。道教和佛教也很重视酸的养生功能。

富含有益健康的有效成分

下沙：在酱香型白酒生产工艺把高粱原料称为沙。在每年大生产周期中，分两次投料，次投料称下沙，第二次投料称糙沙，投料后需经过八次发酵，每次发酵一个月左右，一个大周期约10个月左右。

由于原料要经过反复发酵，所以原料粉碎得比较粗，要求整粒与碎粒之比，下沙为80%比20%，糙沙为70%比30%，下沙和糙沙的投料量分别占投料总量的50%。为了保证酒质的纯净，酱香型白酒在生产过程中基本上不加辅料，其疏松作用主要靠高粱原料粉碎的粗细来调节。