

南方配制酒贴牌找专业酒厂是时代所趋

产品名称	南方配制酒贴牌找专业酒厂是时代所趋
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	南方客户:定制 厂家:专业 配制酒:贴牌
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

配制酒贴牌找专业酒厂是时代所趋，酒厂有很多的成功的配制酒贴牌客户，有石斛酒养生酒，黄精酒，枸杞酒，红豆衫酒，仙草酒等案例。。。

所用的大曲有区别：浓香型白酒：制曲原料以小麦为主，有些酒厂辅与豌豆、大麦。制曲顶温在55-60，制曲培养以翻为主。力、发酵力较清香型大曲低，曲香味浓郁。清香型白酒：制曲原料以大麦、豌豆为主，很忌讳用小麦。制曲顶温在46-50，排列为主。糖化力、发酵力较浓香型大曲高，曲香清雅。酿酒工艺区别较大：浓香型白酒：采用“混蒸混烧”，“续渣法万年糟”工艺，乙酯的关键），双轮低增香，发酵期一般50天左右。清香型白酒：采用“清蒸二次清”工艺，发酵，强调“清香纯正一清到底”，典型的清渣法工艺，主味物质（乙酸乙酯、乳酸乙酯）的产生主要来自大曲微生物群的发酵，这种香型的白酒具有窖香浓郁，绵甜爽净的特点。它的主源成分是己酸乙酯和丁酸乙酯。

白酒是用粮食酿造而成的，可以用大米、小米、高粱等为原料，不管是使用哪些粮食去除其中的杂质，使工作更顺利的进行都是非常重要的一个步骤，而另外就是在酿造中对粮食的饱满度也会有一定的要求，这决定了其酿酒量的多少，这也是酿酒厂家对粮食收购严格的原因。那么白酒酿造中的原料该如何处理呢？无论是酿造酒还是蒸馏酒，以及两者的派生酒品，制酒用的主要原料均为糖质原料或淀粉质原料。为了充分利用原料，提高糖化能力和出酒率，并形成特有的酒品风格，酿酒的原料都必须经过一系列特定工艺的处理，主要包括原料的选择配比及其状态的改变等。环境因素的控制也是关键的环节。糖质原料以水果为主,原料处理主要包括根据成酒的特点选择品种、采摘分类、除去腐烂果品和杂质、破碎果实、榨汁去梗、澄清抗氧、杀菌等。期待您到厂里考察白酒。