济南白酒贴牌生产

产品名称	济南白酒贴牌生产
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	3:3 4:4 3:3
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

.济南白酒贴牌生产 入窖发酵。入窖时醅料品温应在18～20℃(夏季不超过26℃)，入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630～640公斤左右为宜。装好后，在醅料上盖上一层糠，用窖泥密封，再加上一层糠。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化。发酵时间的长短，根据各种因素来确定，有3天、4～5天不等。一般当窖内品温上升至36～37℃时，即可结束发酵。 7.蒸酒。发酵成熟的醅料称为香醅，它含有极复杂的成分。通过蒸酒把醅中的酒精、水、醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质。济南白酒贴牌生产