

济南白酒贴牌价格

产品名称	济南白酒贴牌价格
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
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

济南白酒贴牌价格 准备稻壳：稻壳主要功能是使大米等粉碎的粮食在蒸馏过程中透气和防止其黏结。新鲜的稻壳是稻谷加工厂的废料，所以稻壳很容易获得。稻壳使用前在水里浸泡10分钟（将稻壳放在编织袋内直接压入水里浸泡即可），浸泡后的稻壳倒入蒸酒锅内蒸至冒气待30分钟后铲除，夏天蒸过的稻壳要在当天用掉，因为温度偏高，时间长了容易发霉。

2，发酵料准备：熟料酿酒的原料可以是整粒和粉末两种。原料在蒸熟前要用水浸泡，方法如下：如果用凉水，大米或碎米浸泡6-12个小时，高粱和玉米浸泡24小时，小麦和稻谷12小时。如果用50-70度热水浸泡，浸泡时间相对较短（可以用从冷却器里放出的热水，不必要另烧水）：大米2小时，高粱和玉米6小时。小麦和稻谷4小时。浸泡后捞出倒入酒锅内蒸熟即可。粉碎的小麦，大米，高粱，玉米等也可不浸泡，但是需要粉碎,不需要粉太碎,粉成颗粒即可。

3，发酵原料浸泡好后捞出放入20%的稻壳（原料的20%）。或者按上述方法粉碎的原料润料后拌20%稻壳再蒸熟。济南白酒贴牌价格