

# 青岛白酒贴牌怎么贴牌

产品名称	青岛白酒贴牌怎么贴牌
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

青岛白酒贴牌怎么贴牌 润料方法：把已经粉碎的粮食放一堆，中间挖一个凹处,放入50%-70%的凉水,慢慢浸泡1-2小时后,再拌入20%的稻壳,再把粮食蒸熟.起锅后,在摊上冷到38度以下,再拌酒曲.(也可将酒曲活化下再使用:方法如下：用10斤水放2两白糖或红糖，然后放酒曲活化30分钟，在将其撒到粮食上面。)搅拌均匀后可直接放入发酵池内发酵。我公司的酒曲可以不作箱发酵，当然酿酒户愿意作箱也行。作箱方法如下：室内要恒温20度以上。将酒曲拌入已蒸熟的粮食上后，将粮食按15-30厘米的厚度摊在地面上进行糖化24小时后再放入发酵池，(冬天可铺厚点,夏天铺薄点)糖化时要用温度表测量温度不能超过38度，如果超过38度要翻动一下。放入发酵缸或发酵池里，用塑料薄膜密封。发酵的第2至3天要检查温度，超过38度要翻缸或者倒缸（从一缸倒入另一缸）。室内温度20-38度7天就可以酿酒。5，检查是否发酵成功：在酿酒之前要检查粮食是否发酵好？（1）。用眼观淀粉是否转化成酒，粮食就剩空壳，淀粉很少。（2）用手揉不粘手，都是水感即成功。（3）用口尝：甜，没发酵好。酸辣即成功。6，配糟烧法：目前熟料酿酒好的方法是采用配糟烧法。配糟烧就是将已经蒸过酒的糟兑到已经蒸熟的粮食里面继续发酵（要用新鲜的酒糟，不能用过夜的）冬天每100斤新原料配200斤老糟，夏天每100斤新原料配300斤老糟，酒曲用量不变。但好按100斤新原料多加2两酒曲，即0.8%的用量，配糟烧法即大大提高白酒的口感，提高出酒率。不容易烧缸，利用老糟稀释了新原料的淀粉及后期含糖量及乙醇浓度，使发酵更充分。，想酿出好酒，采取配糟烧法是必要的。