

烟台白酒贴牌费用

产品名称	烟台白酒贴牌费用
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

烟台白酒贴牌费用 各种粮粉原料配比：高粱36%，小麦16%，玉米8%，糯米18%，大米22%。粮粉与母糟比在1：4~6，冬季为1：4，夏季高温时粮糟比为1：6。其他季节视气温高低粮糟比控制在1：4~6。2.2.4.2拌和在蒸酒蒸粮前50~60分钟，取一甑母糟约800kg，倒入130~200kg的粮粉，随即拌和两次（冬季要求加粮加糠，夏季则需减粮）。要求拌散，和匀，消灭疙瘩，灰包。和毕，撒上熟糠，将糟子盖好。此一堆积过程即称作“润料”。上甑前10~15分钟进行第二次拌和，把稻壳拌匀，收堆，准备上甑。配料时，切忌粮粉与稻壳同时倒入，以免粮粉装入稻壳内，拌和不均，不易糊化。拌和时要低翻快拌，次数不可过多，时间不可过长，以减少酒精的挥发。拌和红糟应在上甑前10~20分钟，根据母糟干湿程度，确定稻壳用量，一般为粮粉用量的17~22%，一不塌气、不夹花吊尾为适宜。烟台白酒贴牌费用