

潍坊白酒贴牌好不好贴牌

产品名称	潍坊白酒贴牌好不好贴牌
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

潍坊白酒贴牌好不好贴牌 先将底锅洗净，加够底锅水，并倒入黄水，在甑篾上撒上一层1~2cm厚的稻壳，然后随即上甑装入面糟约2~3cm，待将穿气时，再陆续装入，要注意控制火力大小，以避免底锅水冲上甑篾。要轻撒匀铺，切忌重倒多上，以免起堆塌气，一般上甑时间约40~50分钟，装满后用手或小扫帚将糟刮平，边高中低，等蒸汽离甑面1~2cm时才盖上云盘，安好过气汽管接酒。蒸出的酒叫“丢糟黄水酒”。丢糟黄水酒经稀释后回窖发酵，或贮存之后作为专门酒类出售。丢糟经摊晾后，撒上曲药或根霉加酵母再入专门的窖池发酵。2.2.5.2蒸粮糟蒸丢糟黄水后的底锅要彻底洗净，然后加水，甑篾也需要用水冲净，装甑要求同上。开始流酒时应截去酒头0.5kg左右，然后量质接酒，分质贮存，严格把关。流酒温度，除热天气外，一般要求在30℃以下。蒸酒是要求缓火蒸酒，火力均匀，断花摘酒，从流酒到摘酒约15~20分钟。酒尾用专用容器盛装，一般接50~70kg。断尾后，加大火力蒸粮，以达到粮食糊化和降低酸度的目的，蒸粮时间从流酒到粮糟出甑约50分钟左右，不得少于45分钟。对蒸粮的要求是达到“熟而不粘，内无生心”，也就是即要蒸熟透，又不起疙瘩。潍坊白酒贴牌好不好贴牌