

临沂白酒贴牌怎么贴牌酒

产品名称	临沂白酒贴牌怎么贴牌酒
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

临沂白酒贴牌怎么贴牌酒 发酵期间，首先要做好清窖，其次要注意发酵酒醅的温度变化情况。2.2.12.1清窖渣子入窖后半个月之内，应注意清窖，不让窖皮裂缝。如有裂缝应及时抹严，并检查二氧化碳吹气口是否畅通。2.2.12.2温度测定在渣子入窖到20天左右，每天两次测定窖内温度，并记录备分析之用。大曲酒发酵要求其温度变化呈有规律性进行，即前缓`中挺`后缓落。在整个发酵期间，温度变化可以分为三个阶段;前发酵期:封窖后3~4天，由于酶的作用和微生物的生长繁殖，糖化发酵作用逐步加强，呼吸代谢所放出的热量，促使酒醅品温逐渐升高，并达到高值，升温时间的长短和粮糟入窖温度的高低，加曲量多少等因素有关。入窖温度高，到达高发酵温度所需要的时间就短，夏季入窖后就能达到高发酵温度。冬季由于入窖温度低，一般封窖后8~12天才升至高温度。由于入窖温度低，糖化较慢，要三天后糖分才达到高，相应地酵母发酵也慢，母糟升温缓。高发酵品温和入窖温度一般相差14~18 。临沂白酒贴牌怎么贴牌酒