

白酒贴牌费用料场的

产品名称	白酒贴牌费用料场的
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

白酒贴牌费用料场的 选料。粮为酒之肉，一般是将高粱、玉米、小麦、大米、糯米、大麦、荞麦、青稞等粮食和豆类等(不包括薯类与果蔬类)作为原料，要求作物的颗粒均匀饱满、新鲜、无虫蛀、无霉变、干燥适宜、无泥沙、无异杂味、无其它杂物。当然，原料中还包括一些辅料，除此之外水也是重要的原料之一，所谓“水为酒之血”“好水酿好酒”，说的就是水源对酿酒的重要意义。

二、制曲。曲为酒之骨，制曲是酿酒过程中重要的环节，纵观世界各国用谷物原料酿酒的历史，可发现有两大类，一类是以谷物发芽的方式，利用谷物发芽时产生的酶将原料本身糖化成糖份，再用酵母菌将糖份转变成酒精(比如啤酒);另一类是用发霉的谷物，制成酒曲，用酒曲中所含的酶制剂将谷物原料糖化发酵成酒。白酒酿造采用的就是第二种方式，这个过程主要是将淀粉糖化(转化成葡萄糖)。

三、发酵。从配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转而酿制的白酒，才能称为固态发酵白酒。发酵的过程其实就是将上一个阶段生成的糖发酵转化成酒精的过程。

四、蒸馏。靠发酵产生的酒精度数其实是很低的，为了提高酒精含量(度数)，一般还要进行蒸馏提纯，主要采用甑桶作容器(半固态法出外)进行缓慢蒸馏，还可采取将黄水、酒尾倒入锅底进行蒸馏等措施。经过蒸馏操作后，得到的原酒度数一般比较高，不同批次的原酒其质量、风格都不相同，需要分批存放。白酒贴牌费用料场的