

宣城原浆酒30年介绍

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 宣城原浆酒30年介绍 |
| 公司名称 | 亳州市福利金六井酒业有限公司 |
| 价格 | 888.00/件 |
| 规格参数 | 白酒贴牌:6 白酒定制:6 定制白酒:6 |
| 公司地址 | 安徽省亳州市谯城区古井镇三曹路 |
| 联系电话 | 13215663999 13856826849 |

产品详情

宣城原浆酒30年介绍

原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定,配料得当与否的具体表现,要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当,一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜.3.蒸煮糊化.利用蒸煮使淀粉糊化.有利于淀粉酶的作用,同时还可以杂菌.蒸煮的温度和时间视原料种类、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定,配料得当与否的具体表现,要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当,一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜.3.蒸煮糊化.利用蒸煮使淀粉糊化.有利于淀粉酶的作用,同时还可以杂菌.蒸煮的温度和时间视原料种类、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定,配料得当与否的具体表现,要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当,一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜.3.蒸煮糊化.利用蒸煮使淀粉糊化.有利于淀粉酶的作用,同时还可以杂菌.蒸煮的温度和时间视原料种类、