

配制酒加工贴牌的好处白酒订制酒

产品名称	配制酒加工贴牌的好处白酒订制酒
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

配制酒加工贴牌的好处白酒订制酒

1.原料粉碎.原料粉碎的目的在于便于蒸煮,使淀粉充分被利用.根据原料特性,粉碎的细度要求也不同,薯干、玉米等原料,通过20孔筛者占60%以上.2.配料.将新料、酒糟、辅料及水配合在一起,为糖化和发酵打基础.配料要根据甑桶、窖子的大小、储藏方法上选用了酒糟来埋藏白酒。选择酒糟来埋藏酒，一来是因为在《本草拾遗》中记载，酒糟主温中冷气，消食杀腥，去草菜毒，润皮肤，调脏腑。好的白酒“酸甜苦辣咸”五味俱全，如同历经了风浪的人生，经过沉淀后，才显得厚重、醇和；而新酒、工艺不精的白酒，蒸酒后,应保持一段糊化时间.若蒸酒与蒸料分开进行,称之为"清蒸清烧".4.冷却.蒸熟的原料,用扬渣或晾渣的方法,使料迅速冷却,使之达到微生物适宜生长的温度,若气温在5~10 时,品温应中国好酒招商网文章转自9998.TV降至30~32 ,若气温在10~15 时,品温应降至25~28 ,夏季要降至品温不再下降为止.扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用.