

## 浓香型白酒定制贴牌贴牌的好处

产品名称	浓香型白酒定制贴牌贴牌的好处
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

### 浓香型白酒定制贴牌贴牌的好处

黄酒是中国乃至世界上古老的酒类之一，配制酒种类很多，不是纯粹的发酵酒和蒸馏酒都可称为配制酒，而是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用的花、果、动植物或中草药，或以食品添加剂为呈色、呈香及呈味物质，黄酒主要是以糯米和黍米等谷物为原料，经过特定的加工酿造过程，使原料受到酒药、酒曲、浆水中的多种霉菌、酵母菌等的共同作用而酿成的一类低度原汁酒(压榨酒)。配制酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用的花、果、动植物或中草药，采用浸泡、煮沸、复蒸等不同工艺加工而成的改变了其原酒基风格的酒。吴谦等人的《医宗金鉴》，孙伟的《良朋汇集经验神方》和项友清的《同寿录》等等，均记载了不少明清时期新创制的一些露酒配方。清代的露酒，除了用于治疗外，特点就是露酒较为盛行，尤其是宫廷补益露酒空前兴旺发达。选料：黄酒选取糯米为原料，晚季稻更好，一定需要带米皮的糙米。浸泡：把糯米浸泡一天左右，夏天半天即可。蒸米：入甑进锅蒸，黄酒又称蒸酒，蒸米环节很重要，先用大火加热，沸后再用文火，将米蒸熟蒸透，而又不糊不焦。