

# 亳州我想了解配制酒贴牌古家百年酒业

产品名称	亳州我想了解配制酒贴牌古家百年酒业
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒贴牌:养生酒 白酒定制:抖酒 配制酒:白酒贴牌定制代加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

## 产品详情

亳州想了解配制酒贴牌古家百年酒业的纯粮白酒采用大麦小麦玉米高粱豌豆水作为粮食作物基础常年发酵,让酒体做到真正的好酒好标准。有好酒才有好的价格才有好的卖点,为了让客户做的更加的\*\*\*出色将以更加的努力做好白酒贴牌定制白酒代加工。亳州想了解配制酒贴牌古家百年酒业的品种繁多,就生产方法而论,有酿造酒(发酵酒)和蒸馏酒两类。酿造酒是在发酵终了稍加处理即可饮用的低度酒,如葡萄酒、啤酒、黄酒、青酒等,出现较早。蒸馏酒是在发酵终了再经蒸馏而得的高度饮料酒,主要有白酒、白兰地、威士忌和伏特加等,出现较晚。亳州想了解配制酒贴牌古家百年酒业

亳州想了解配制酒贴牌古家百年酒业酿白酒的步骤如下:1.粉碎搅拌

将玉米芯晒干后,碾成细末,筛去渣滓,将粉末加温水搅拌均匀,直至用手控原料有水分感,但不结团为宜。

2.蒸熟糖化 原料上蒸笼前,先空笼蒸一下,待蒸汽上升5分钟后,把拌好的原料放入笼内,待蒸汽穿过该层后再上料一层,这样依次上到笼口,待蒸到收汗松泡为止,约需4小时。待料蒸熟后,出笼摊凉使料温降至35 左右时拌入酒曲。每100公斤原料用酒曲3.5公斤。搅拌均匀后,将其装入缸或木桶内,料温以30 为宜。经糖化18小时~20小时后,即可提出。此时料温可达41 ~45 。3.发酵处理 为了更好地发酵,出缸后再配少许红糟及2公斤粉,待料温降至30 后,再重回缸或桶内发酵升温,到第7天出缸时,料温已降到27 ~28 ,这时可提取进行蒸馏。4.蒸馏出酒 一般都要先让空甑蒸汽上升后再投料。由于玉米芯粉碎发酵后比较粘稠,难以透气,因此必须采取先上1层料,待气流上升穿过该层后再投1层料,这样才能使蒸汽顺畅。后甑面加封,汽流可迫使原料出酒。蒸馏过程中,开始要旺火猛攻,中期保持火温。后用旺火15分钟使酒全部蒸馏出。4.

客户审核样稿;