

沧州市 五粮原浆酒 白酒定制 原浆酒价格 厂家直销

产品名称	沧州市 五粮原浆酒 白酒定制 原浆酒价格 厂家直销
公司名称	东光县老兵烧酒坊
价格	58.00/斤
规格参数	酿酒:24小时直播 酒精度:50度
公司地址	河北省沧州市东光县于桥乡陈家坊村33号（经营场所）
联系电话	0317 759 1831 15631877707

产品详情

一.

老兵烧酒坊酿造的是液态纯粮食酒，简单说：

液态粮食酒是：粮食-粉碎-加水-拌曲-发酵-蒸馏。

固态粮食酒是：粮食-蒸熟-拌曲-发酵-蒸馏。

工艺不同，风味不同，至于哪个好喝，只能说各人有各人的偏好而已。

我们认为老百姓喝酒，要的很简单，好喝的酒，不上头、好入口、喝完第二天不难受。现在纯粮食酒难找，好的纯粮食酒更难找，价格不高的纯粮食酒更是难上加难。但我们没有那么多噱头，我们就是老老实实做酒卖酒，不懂什么概念、炒作。一路走来我们始终秉承做酒如做人的宗旨，让广大酒友真切感受到----

真心诚心匠心，

专业专注专一。

好粮好水好人，

只为一杯好酒。

关注看直播 好酒更透明

煮酒论英雄 互侃牛X事

我公司主要经营五粮原浆酒

我们的地址：东光县陈家坊十字街西行100米电话：0317 759 1831联系手机：15631877707 期待您的咨询

建立酿酒技术规范,是为了控制工艺统一,明确操作体系,保证产品质量统一。

五粮白酒固态纯粮发酵工艺：就是用优质的高粱(36%)、大米

(22%)、糯米(18%)、小麦(16%)、玉米(8%)为主要原料，以精小麦制曲(18-20%)作为糖化发酵剂，用稻皮(17-22%)为填充疏松剂，采用混蒸续糟，分段摘酒，分级贮存，分层起窖，通过糊化、糖化、发酵、蒸馏等酿造工艺。利用酒糟所含淀粉在窖内糖化生温发酵，使稀缺珍贵的人工窖泥所附吸的微生物集群繁殖生长而产生的天然香源，对酒糟进行渗透，从而使酒感具有窖香浓郁、绵甜净爽、余味悠长诸多风格。

二、范围：

适用于本公司酿酒车间从原料到原酒产出整个相关的过程。

三、职责：

生产部负责组织车间实施，质检部负责监督、跟踪、验证。

四、酿酒工艺流程：

5.1工艺流程图

半成品 贮存 勾兑处理 包装 销售原粮 粉碎酒头 贮存清蒸稻壳

拌和蒸酒蒸粮酒尾 重蒸

母糟粮糟 打量水 摊凉下曲 入窖 发酵 起窖 舀黄水 滴窖 打黄水坑 起窖 开窖 发酵管理