

纯粮白酒定制的合作方案--蚌埠资讯

产品名称	纯粮白酒定制的合作方案--蚌埠资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒代加工贴牌定制:配制酒贴牌定制加工 养生酒定制贴牌加工:白酒定制贴牌 纯粮酒定制贴牌加工: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

纯粮白酒定制的合作方案--蚌埠资讯【汉庭酒业】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、收氧气等作用。制作方法：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。纯粮白酒定制的合作方案--蚌埠资讯蒸酒：发酵成熟的醪料称为香醪，它含有极复杂的成分。通过蒸酒把醪中的酒精、水、高级醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质。