

蚌埠资讯 - 纯粮散装配制酒批发

产品名称	蚌埠资讯 - 纯粮散装配制酒批发
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	298.00/箱
规格参数	地址:安徽省亳州市 电话:18805671390 联系人:黄总
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

1、人员市场上架费用支持：次进货给予提货30%--50%费用支持，地级代理支持四名，县级市代理支持三名，县级代理支持两名，每人每月公司补助2000元底薪，低端产品市场支持除外；

加盟(代理)条件

安徽古家百年酒业打造了酒贴牌定制服务，古家真功夫采用优质原酒，黄精枸杞人参山酿造泡制，口感绵甜柔和，坚持饮用具有一定的作用。安徽古家百年酒业注册的安徽汉庭科技有限公司，手续齐全，正规厂家可以做酒贴牌定制服务，食同源类材都是适合与优质白酒配制的，例如石斛酒，苦荞酒，人参，大枣枸杞酒等。安徽古家百年酒业黄总欢迎的光临。

安徽古家百年酒业有限公司徽财贡酒系列酒座落在的美酒之乡-亳州市古井镇，该公司成立于1993年，是专业从事白酒生产于销售的企业新建一期工程酿酒、包装一条龙的环境优现代化企业，产品深受广大消费者的赞誉！

古井镇是名酒产地之一，以盛产美酒而誉满神州，酒文化历史源远流长，古老的窖池发酵，传统“老五甑”酿造工艺流传延续至今，徽财贡酒系列、生态原浆系列、原浆系列、古家系列、订制酒，以色清透明、窖香幽雅、醇厚净爽、谐调丰满、余味悠长、浓香，而深受消费者的喜爱，公司秉承“只为奉献原浆好酒”为原则，坚持做一个传统文化的白酒企业。

6、具有合法的经营资格，拥有一个有一定宣传、促销经验的营销团队。

进一步，所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发，加快陈化反应；使用凹土制成的硬质棒体，凹土具有附、除臭、去的作用，可以除去酒中的各种残渣杂质，使酒质纯净。进一步，所述搅拌速度为5~10r/min。按照5~10r/min的速度搅拌，既能达到搅拌效果，又能使凹土棒限度地收杂质。

食用糖类可以是砂糖、糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b：配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器，也可以采用发酵池。在使用缸等容器容，如图3所示，将容器清洗干净，并可以在容器10底部先放一层砂糖21(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅22，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖21，依次存放，并使后一层为砂糖21，使容器内的杨梅与砂糖的比例在100：15-30之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器10的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器10的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离 h_1 ，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在80%-88%之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离 h_1 ，砂糖与杨梅的顶部与容器的顶部之间的高度(h_1)与容器的高度(h_2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。

步骤五、将预处理蒸熟粮食混合物与其余蒸熟粮食混合物混合，加入总重量1%的酒曲，糖化65小时；步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵25天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为9000GB，溶液流速为1.8m/s，流动时间为35分钟。