

定制配制酒经验丰富的厂家--怀化资讯

产品名称	定制配制酒经验丰富的厂家--怀化资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌定制加工 抵账酒定制:白酒贴牌 纯粮酒定制:配制酒贴牌定制
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

定制配制酒经验丰富的厂家--怀化资讯【汉庭酒业】粮食酒，要经历润粮、发酵、糖化、蒸煮、蒸馏等一系列操作，中间对时间、火候、温度等等都严格的要求。有的生产周期还要经历“两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒”等过程。再存放3-5年，度过脱新期，来除杂增香，然后进行勾调，接着再存放半年到一年时间，才能出厂。粮食选好了，接下来是蒸煮粮食。这时候就如前一篇地利里面说的，蒸煮粮食的必须是好水，好山好水出好酒。们酿酒所用的水都是的山泉水，富含硒铁等元素，是们从小喝到大的好水，清冽甘甜。自来水或者工业用水是造不出好酒的，这个已经不止一次的说过。水为酒之，这是酿酒行业经常说的一句话，可见好的水源对酿酒有多么重要。定制配制酒经验丰富的厂家--怀化资讯粮食酒，香味很自热柔顺，但是其成分略微复杂。包含各种酸、醛、酯、醇等物质，这些交汇融合在一起，形成各种不同香型的味道和口感，香味醇厚，持久性强。