

白酒贴牌加工了解一下吧--仙桃资讯

产品名称	白酒贴牌加工了解一下吧--仙桃资讯
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:白酒贴牌定制加工 抵账酒定制:养生酒贴牌 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

白酒贴牌加工了解一下吧--仙桃资讯【汉庭酒业】现在说第二个成本，大概可以叫做劳作成本。液态酿酒，相对简单：蒸酒-除杂-复蒸-增香……。更有一些酒厂直接购买食用酒精，进一步简化了造酒步骤。这中间的硬件成本、时间成本和人力成本，是相对较少的。固态酿酒，生产工艺那是真的复杂啊，只能简单说一说：原料处理-泡粮-初蒸-闷水-复蒸-摊凉-下曲培菌-发酵-蒸馏……。每个酒厂酿造规程不同，多次回沙、反复蒸馏的酒厂多了去了。这中间的硬件成本、时间成本和人力成本可想而知，非常得高。成本——时间成本。真正贵的酒成本就在这里了。这个时间成本与劳作中的时间成本不同。好酒是需要陈酿的，刚生产出来的新酒，有辛辣味，不柔和，只能算半成品，一般都需要经过一段时间的存贮，让其自然老熟，使酒体绵软适口，醇厚香浓，口味协调。陈酿的方法一般是把生产出来的新酒放在陶、瓷等具有轻微透气性的容器内，随自然界温度、湿度的变化而变化，而不是人工的调整。时间本身的消耗就是一项非常高的硬成本，茅台酒每年只能生产一季;每年产出的酒要封存放三年以上才能勾兑，勾兑后又存放一年以上才能出厂，其中加上投料、发酵、烤酒的时间，酒龄至少都在五年以上。白酒贴牌加工了解一下吧--仙桃资讯 古人曾经想用酒代水再酿酒以希望得到更高的浓度，可是不成，因为酒精是酵母菌糖代谢的产物，对酵母菌的发酵有一定作用，当酒精成分达到10%左右时，酵母菌就停止繁殖，发酵过程也就随之放慢。即使是耐酒精能力很强的酵母菌，耐酒精度也不会超过18%，所以就是以酒代水二次发酵，也得不到度数更高的酒了。