

## 配制酒贴牌独特优势--娄底资讯

产品名称	配制酒贴牌独特优势--娄底资讯
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:石斛酒贴牌定制加工 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

配制酒贴牌独特优势--娄底资讯【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。目前上市的白酒中，泸州老窖生产过73度的基酒，市面上很罕见。度数高的酒由于没有勾兑东西，醉酒和醒酒都很快，低度酒并非们所理解的高度酒加水降度勾兑出来的！配制酒贴牌独特优势--娄底资讯 粮食经过发酵酿出的酒一般为十几度，再经过蒸馏，前期出来的头酒可达80多度。掐头去尾，就是要去掉蒸馏两头，取中间部分，一般可达50度左右。真正成品酒度数是要经过不同批次、度数酒互相勾调确定的。由于低度酒不易保存，成品低度酒是高度酒通过降度处理(在酿酒工艺中称“加浆”)得来的，不是人们常说的简单加水勾兑。