

# 芦溪酿酒技术培训—青酿酒设备—服务好 酿酒技术培训电话

产品名称	芦溪酿酒技术培训—青酿酒设备—服务好 酿酒技术培训电话
公司名称	龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	龙游县塔石镇里王村郑家自然村58号
联系电话	13515703584

## 产品详情

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！酿酒技术培训酿酒技术培训电话酿酒技术培训电话酿酒技术培训电话

下面一青酿酒设备为您分享生态酿酒知识

定义：保护与建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的生态环境，以安全、优质、高产、低耗能为目标，以实现资源的较大利用和循环使用。

特点：生态酿酒是利用生态学技术，使酿酒产业完成了从依赖自然环境到理性建设与保护环境的升华，利用产前、产中、产后所涉及的资源，进行清洁生产，形成低投入、低耗能、高产出、无污染的良性循环生产链，芦溪酿酒技术培训，更深层次地使酿酒产业与生态环境持续、协调、健康发展，为酿酒业的发展拓展了新的产业链。

侧重点：在工业规模化酿酒的基础上，以多重生态圈为依托，立足于产业链的资源循环利用，从产前开始延伸，采取“公司+农户”，免费酿酒技术培训，生产绿色原料；产中通过建立系统内“生产者—消费者—还原者”工业生态链，生产生态型酿酒，实现生产的低消耗、低(无)污染、工业发展与生态环境协调发展的良性循环；产后延伸到消费领域、企业文化及其品牌培育，酿酒技术培训哪家好，倡导生态营销和生态消费，向消费者传播生态理念，达到人与自然和谐相融的目的——诉求“人文关怀”。

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！酿酒技术培训酿酒技术培训电话酿酒技术培训电话酿酒技术培训电话

下面一青酿酒设备为您分享如何酿出更高质量的酒

在白酒的生产过程，注意控制以下几点：

- 1、原辅料清蒸，至关重要，能够去掉很多杂味、霉味。
- 2、环境卫生很关键，避免带来污染，以免给酒带来过重的杂味异味。
- 3、粮食蒸煮把握要点，充分吸水，熟而不腻，内无生心。
- 4、用曲质量是关键，酿酒技术培训电话，好的大曲才能做出好酒。
- 5、水质是关键因素，没有好的水源，做不出优质白酒。
- 6、封窖仔细点，避免空气过多进入，让酒糟缓慢升温。
- 7、发酵期适当即可，过久发酵的白酒，出酒率低，酸度较大，质量不一定就好。
- 8、生香靠发酵，提香靠蒸馏。蒸馏操作过程需要注意轻、松、缓、匀。
- 9、千年老窖万年糟，窖龄越长，发酵生香越多。

总之，因素很多，每个环节都须注意，任何一个工序出现问题，蒸馏出来的白酒质量就会差别很大。为了让白酒有更高的经济效益，因此酿造出高质量的白酒是十分重要的。

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！我们提供免费教学服务！酿酒技术培训酿酒技术培训电话酿酒技术培训电话酿酒技术培训电话

下面一青酿酒设备为您分享什么样的白酒，可以称之为优质白酒？

色——对酱香酒颜色的鉴别，是用手举杯对光或白布作底，用肉眼观察酒的色调，透明度及有无悬浮和沉淀（酱香酒允许存在微黄）。酒液中的自然色泽主要来源于酿制酒品的原料和工艺的影响。好的原料严谨的工艺色彩给人以新鲜、纯美、朴实、自然的感觉，用我们茅台本地的话称之为“正色”。不过这个还是要根据个人实际视力情况而论。

芦溪酿酒技术培训-一青酿酒设备—服务好-酿酒技术培训电话由龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司提供。龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司（yiqing888.tz1288.com）为客户提供“酿酒设备”等业务，公司拥有“一青”等品牌。专注于酒及饮料生产设备等行业，在浙江衢州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：郑经理。