

北京白酒贴牌代加工

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 北京白酒贴牌代加工 |
| 公司名称 | 安徽古家百年酒业有限公司 |
| 价格 | .00/箱 |
| 规格参数 | |
| 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

北京白酒贴牌代加工 大家可能不知道，但是古家百年的师傅告诉我们，猪肝是好的良药，猪肝中拥有丰富的营养元素，可以提高对乙醇的解毒能力，丰富的b，填补了喝酒造成的b流失，是一个很理想的拌酒菜。酒后的身体保养也是十分重要的，酒后喝一杯暖暖的蜂蜜对身体是十分好的，因为蜂蜜中含有果糖，其主要作用是促进酒精的吸收，对醒酒有一定的帮助。除此之外吃一些新鲜的水果也是可以的，大部分水果中都含有酸性物质，能够起到中和作用。

权利要求1.一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。2.据权利要求1所述的一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入100毫升耐压反应釜中，密闭，加热至 157 ± 5 ，压力为 10 ± 1 公斤/厘米²，保持20分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。方法2.将适量欲熟化的白酒放入耐压反应釜中，密闭，适当加热，以适当提高熟化反应压力，其一般控制在温度为 125 ± 3 ，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持数十分钟后，冷却至室温。打开耐压反应釜，即得产品。品评结果如表2。

一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15份。按照上述配比取原料粉碎成粉，在多种微生物的作用下边糖化边发酵，采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制，按照此配方酿造的酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久。经常服用，可以调节功能，增强体力，提高睡眠质量，精神状态好。实施例3