

配制酒贴牌要投资多少--铜仁资讯

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 配制酒贴牌要投资多少--铜仁资讯 |
| 公司名称 | 古家百年酒业有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 纯粮酒定制:白酒定制 养生酒贴牌:白酒贴牌 白酒代加工: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

配制酒贴牌要投资多少--铜仁资讯冷却。蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10℃时，品温应降至30~32℃，若气温在10~15℃时，品温应降至25~28℃，夏季要降至品温不再下降为止。扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。【汉庭酒业】拌醅。固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的8~10%，酒母用量一般为总投料量的4~6%（即取4~6%的主料作培养酒母用）。为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水（工厂称加浆），控制入池时醅的水分含量为58~62%。亳州市古井镇是一个因酒而生，因酒而兴，因酒而名扬天下的千年古镇，被誉为中国酒镇，而亳州市汉庭酒业有限责任公司正是座落在这个千年古镇上的一颗璀璨的明珠。目前公司员工500多名，占地面积100多亩，并拥有自己的高科技试验室和设备精密的化验室，产品从生产开始各个环节无不精细考究，在工艺上世代口口相传的九酝酿法酿造，秉承徽派灿烂酒文化之神韵，采天地之灵气，以千年传统工艺和现代科技相结合精心酿造而成。