

## 配制酒贴牌的生产方式--萍乡资讯

产品名称	配制酒贴牌的生产方式--萍乡资讯
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:配制酒加工 养生酒贴牌:白酒贴牌 白酒定制: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

配制酒贴牌的生产方式--萍乡资讯大曲酒:以大曲为糖化发酵剂,大曲的原料主要是小麦、大麦,加上一定数量的碗豆。大曲又分为中温曲、高温曲和超高温曲。一般是固态发酵,大曲酒所酿的酒质量较好,多数名优酒均以大曲酿成。【汉庭酒业】麸曲酒:分别以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母作为糖化、发酵剂,发酵时间较短,由于生产成本较低,为多数酒厂为采用,此种类型的酒产量也很好。以大众为消费对象。小曲酒:小曲是以稻米为原料制成的,多采用半固态发酵,南方的白酒多是小曲酒。