

## 纯粮酒加工生产计划--昭通资讯

产品名称	纯粮酒加工生产计划--昭通资讯
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:纯粮酒贴牌 定制 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

纯粮酒加工生产计划--昭通资讯【汉庭酒业】当发酵液由浑浊变清，整个发酵液处于静止状态时，再延长一两天即为适当。从颜色上看当发酵液由浑浊变清，由清变为暗淡的淡茶色即可进行蒸馏。为什么要延长一两天发酵时间呢，因为酒的芳香物质，是原料中的蛋白质分解成酸再经生化反应而成为芳香物质。这个生化反应。原料是否完全发酵与时间和温度有直接关系，换句话说，发酵时间长能发酵；发酵时间短可能不完全发酵。酿酒是一门技术活，酿出一坛好酒，不但需要好的酿酒技术，还需要一台好的酿酒设备，在这里给大家推荐一台专酿好酒的小型酿酒设备。发酵期的长短决定于温度的高低。温度高，发酵期短；温度低，发酵期长。告诉大家不能说发酵期越短越好，当然也不能说发酵期越长越好，如何适当地掌握这个发酵期的长短，是提高出酒率和增加成品酒的口感环节。