

顶账酒贴牌生产成本--门头沟资讯

产品名称	顶账酒贴牌生产成本--门头沟资讯
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:顶账酒加工定制 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

顶账酒贴牌生产成本--门头沟资讯【汉庭酒业】发酵。从配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转而酿制的白酒，才能称为固态发酵白酒。发酵的过程其实就是将上一个阶段生成的糖发酵转化成的过程。酿酒过程中需要留意的留个地方：加酒曲时温度请求：夏天缸内水温25-30，冬季30-36。必须用温度计丈量缸内水温，告诉大家不能凭手感估测，以防温度过高，将酒曲烫死，导致酸酒或削减出酒量。发酵温度：发酵温度25-35，低于20发酵不良，需加温。可用蜂窝煤炉（用管道将煤气接出室外）或电炉等加温设备加温。不同酒度的白酒，其酒花的大小、滞留时间不同：大清花：花如黄豆、整齐一致、清亮透明、消失极快。酒度在65度——80度；小清花：花如绿豆、消失速度略慢、酒度在58度-63度。随着酒花由“豌豆花”、“豆子花”，渐渐变成“绿豆花”、“碎米花”直至消失，酒度也从70度以上，到65度、62度……逐步降低。在小清花过后的一瞬间酒花消失，过花后所流的酒均为酒尾。