

## 配制酒定制生产数量--中山资讯

产品名称	配制酒定制生产数量--中山资讯
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:配制酒加工贴牌 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

配制酒定制生产数量--中山资讯【汉庭酒业】白酒 选料。粮为酒之肉，一般是将高粱、玉米、小麦、大米、糯米、大麦、荞麦、青稞等粮食和豆类等作为原料，要求作物的颗粒均匀饱满、新鲜、无虫蛀、无霉变、干燥适宜、无泥沙、无异杂味、无其它杂物，当然，原料中还包括一些辅料，除此之外水也是重要的原料之一，所谓“水为酒之血”“好水酿好酒”，说的就是水源对酿酒的意义。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。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。