

## 配制酒定制生产数量--株洲资讯

产品名称	配制酒定制生产数量--株洲资讯
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--株洲资讯【汉庭酒业】酒类出产和花费两极分化表象日趋显着，酿酒设备新工艺、新技能的使用将对这有些酒厂的生计和开展，对推进乡村格外是老、少、边、穷的经济开展，对非食用粮食转化意义。白酒用水请求：用不带碱性的泉水或自来水。水质无色、通明、很少悬浮物或沉积，清新适口，略有回甜。为进步酒质，将酒头（100公斤粮食接酒头1公斤）和酒尾留下，等下次蒸酒时混合蒸馏。厌氧发酵：特别是中期和后期，要严厉封缸，厌氧发酵，不然漏气后导致酒产酸而下降出酒率。粮食混合发酵：玉米40%，高粱25%，小麦35%；大米60%，高粱15%，玉米25%，酒质会非常好。不同酒度的白酒，其酒花的大小、滞留时间不同：大青花：花如黄豆、整齐一致、清亮透明、消失极快。酒度在65度——80度；小青花：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。在小青花过后的一瞬间酒花消失，过花后所流的酒均为酒尾。