

白酒贴牌定制专业的行家告诉你

产品名称	白酒贴牌定制专业的行家告诉你
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	基酒:原酒 纯粮白酒好:专业白酒定制 专业白酒贴牌:专业白酒贴牌
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

安徽白酒贴牌定制，白酒定制，白酒贴牌厂家当然找安徽古家百年酒业有限公司的，是基酒，纯粮酒，原酒重要的白酒贴牌定制厂家，我们坚持纯粮酒酿造的阵地，不放松，不后退，只为客户创造出优美的白酒品牌。好酒才会有好的市场空间。安徽古家百年酒业坚持就会赢得客户得认可和尊重。好酒不会有不好得销量，坏酒一定会销量不好。

相信纯粮酒会做出一片天地。好得品牌有故事有文化有内涵，有深度。安徽古家百年酒业有限公司旗下有众多品牌，礼运，毫坛，礼运荣耀，百年礼运，礼运天下等商标，留香醉群龙，客户可以定制白酒，贴牌定制一款自己得白酒产品。

(一)原料对浓香型白酒风味的影响

1、高粱

又称红粮等。高粱按粘度分为粳、糯两类,北方多产粳高粱,南方多产糯高粱。糯高粱几乎全。

含支链淀粉,结构较疏松,能适于根霉生长以小曲制高粱酒时,淀粉出酒率较高。粳高粱含有一定量的直链淀粉,结构较紧密,蛋白质含量高于糯高粱。按色泽可分为白、青、黄、红、黑高粱几种,颜色的深浅,反映其单宁及色素成分含量的高低。不同品种的高粱其成分含量上有一定差别。高粱的内容物多为淀粉颗粒,外包一层由蛋白质及脂肪等组成的胶粒层,易受热而分解。高粱的半纤维含量约为2.8%。高粱壳中的单宁含量在2%以上,但籽粒仅含0.2%~0.3%。微量的单宁及花青素等色素成分,经蒸煮和发酵后,其衍生物为香兰酸等酚元化合物,能赋予白酒特殊的芳香但若单宁量过多,则能抑制酵母发酵,并在开大汽蒸馏时会被带入酒中,使酒带苦涩味。高粱蒸煮后一般疏松适度,粘而不糊。

2、玉米

玉米也称玉蜀黍、包谷、包米等。玉米有黄玉米和白玉米、糯玉米和粳玉米之分通常黄玉米的淀粉含量

高于白玉米。玉米的胚芽中含有大量的脂肪,若利用带胚芽的玉米制白酒,则酒醅发酵时生酸快、升酸幅度大,且脂肪氧化而形成的异味成分带入酒中会影响酒质。故用以生产白酒的玉米必须脱去胚芽。玉米中含有较多的植酸,可发酵为环己六醇及磷酸,磷酸也能促进甘油(丙三醇)的生成。多元醇具有明显的甜味,故玉米酒较为醇甜。不同地区玉米的主要成分含量略有不同。玉米的半纤维素含量高于高粱,因而常规分析时淀粉含量与高粱相当,但出酒率不及高粱。玉米组织在结构上因淀粉颗粒形状不规则,呈玻璃质的组织状态,结构紧密,质地坚硬,故难以蒸煮。但一般粳玉米蒸煮后不粘不糊。

3、大米和糯米

大米的淀粉含量较高,蛋白质及脂肪含量较少。故有利于低温缓慢发酵,成品酒也较纯净。大米是稻谷的籽实。大米有粳米和糯米之分。一般粳米的蛋白质、纤维素及灰分含量较高,而糯米的淀粉和脂肪含量较高。各种大米又均有早熟和晚熟之分,一般晚熟稻谷的大米蒸煮后较软、较粘。粳米淀粉结构疏松,利于糊化。但如果蒸煮不当而太粘,则发酵温度难以控制。大米在混蒸混烧的白酒蒸馏中,可将饭的香味成分带至酒中,使酒质爽净。、等名酒均配用一定量的粳米。糯米质软,蒸煮后粘度大,故须与其他原料配合使用,使酿成的酒具有甘甜味。如及剑南春酒等均使用一定量的糯米。

4、小麦

白酒贴牌定制专业白酒厂家找哥做, 为你服务好。