

## 纯粮酒加工没那么简单--湖北资讯

产品名称	纯粮酒加工没那么简单--湖北资讯
公司名称	安徽汉庭酒业科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	白酒贴牌加工:配制酒贴牌加工 白酒定制:养生酒贴牌定制 配制酒定制:纯粮酒贴牌定制加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇古井大道
联系电话	18056777108

### 产品详情

纯粮酒加工没那么简单--湖北资讯【汉庭酒业科技有限公司】2保存的地点应该选择避光，阴凉，通风好，恒温，恒湿的环境，切忌不要放在阳台，窗台等阳光易照射的地方。还可以用来存放喝不完的酒。将已开瓶的白酒分装到小瓶中存放，减少酒与瓶盖之间的空间，可以减少挥发。而在瓶子的选择上。3酒瓶要直立存放选择陶瓷瓶，条件不允许的情况下。切不要横着存放。4大瓶换小瓶。精致小巧的酒瓶除了拿来插花之外也可以使用玻璃瓶。但是密封的容器。方可灌瓶贴标。然后就可以进入市场和消费者见面了。酿纯粮食酒是苦力活又是技术活，不但要泡粮，洗粮，两次蒸煮，冷吊，摊凉，拌曲，培菌，就是发酵就需要几十天的时间，这些还不说白酒蒸馏出来以后还要放个2-6个月才可以销售，试想现实中哪会有那么多低价“粮食酒”给我们喝呢？下文是本人对酿酒过程的一些经验总结，写出来供大家参考，希望对大家有所帮助。纯粮酒加工没那么简单--湖北资讯陈酿。陈酿也叫老熟，我们说的“酒是陈的香”，就是指经过“陈酿”过程的酒。经过蒸馏的高度原酒只能算半成品，辛辣，不醇和，只有在特定环境中贮存一段时间使其自然老熟，才能使酒体绵软适口，醇厚香浓。贮酒容器是在放在陶坛中，更大的贮存容器可用不锈钢等作材质，尽量不采用金属铝质容器。贮酒应采用自然老熟，禁止用催化剂等化学方法催陈。在饮用白酒之前吃一些米饭，馒头等食物，能够降低酒精对胃肠道，肝脏的伤害，减少酒精性脂肪肝的发生。忌饮用混合酒。白酒，葡萄酒，啤酒等酒精饮品不要混合饮用。忌喝冷酒。一般说来，无论是白酒还是黄酒，喝热酒都比喝冷酒好。