

## 配制酒加工一起谈谈吧--浙江资讯

产品名称	配制酒加工一起谈谈吧--浙江资讯
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

配制酒加工一起谈谈吧--浙江资讯【汉庭酒业科技有限公司】冷却，蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10℃时，品温应降至30~32℃，若气温在10~15℃时，品温应降至25~28℃，夏季要降至品温不再下降为止。拌醅，固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。入窖发酵，入窖时醅料品温应在18~20℃(夏季不超过26℃)，入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。配制酒加工一起谈谈吧--浙江资讯泡粮时间8-12小时皆可，终以自己的时间安排为宜，淘洗，清洗也很简单，高粱可以泡粮之前就清洗，也可以泡完粮食，在干发阶段不间断的冲洗，也可以放到蒸煮锅里之后用水冲洗，稻壳也要冲洗，冲洗的根本目的就是去除杂质，让酒少带异杂味，干发就是把泡粮水放掉扔在那里，干发8-12小时皆可，泡粮和干发的时候总和18-22小时为宜，具体以自己的时间安排为准，没有统一的标准，初蒸就是次蒸煮。眩晕，神疲乏力，腰酸，耳鸣：山药50克，山茱萸30克，五味子30克，人参30克，白酒2升。将上药入酒内，浸泡10天后服用。每次20-30毫升，每天2-3次。白酒的饮用宜忌虽然白酒的确实不少，但由于白酒含有大量酒精，过多饮用则会对健康造成不利影响，轻则治病，重则危及生命。