

## 白酒加工厂家可到厂考察--保定资讯

产品名称	白酒加工厂家可到厂考察--保定资讯
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:纯粮酒贴牌加工 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

白酒加工厂家可到厂考察--保定资讯【汉庭酒业】用薄膜密封好，切记一定要密封好，因为白酒发酵属于无氧发酵，如果没有密封好氧气进入，产生化学反应就不是产酒和化碳了，而是产水和化碳。发酵前4天的管理也很重要，尤其是前三天。然后再次进行降温，温度在18-23度（夏天18-19度，冬天21-23度，春秋19-21度）之间即可入池，入池时踩窖一定要严实，上方盖上一层约3-5公分厚的配糟为好。初蒸，焖粮，冷掉，复蒸等过程，其中每一个过程都息息相关，但是又可以相互弥补，终靠感官来判断糊化是否成功！筛选就不多说了，肯定要选择一些无霉变，无虫蛀，颗粒饱满的新粮作为基料。而这两种物质超标会导致喝酒后缠头，现象，对于老的酿酒人来说，如果上甄正常的话，酒头一般掐到粮食的百分之尾酒一般在40-30度掐掉。