

纯粮酒加工从现在开始--喀什资讯

产品名称	纯粮酒加工从现在开始--喀什资讯
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:养生酒贴牌加工 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

纯粮酒加工从现在开始--喀什资讯【汉庭酒业】其他配制酒种类很多，如在成品酒加入中草制成的五加皮，加入名贵的人参酒，加入动物性原料的鹿茸酒，蛇酒，加入水果的杨梅酒，荔枝酒，等等。刺梨酒贵州布依族酿制的刺梨酒，驰名中外。刺梨酒的酿制方法是：每年秋天收了粳稻以后，就采集刺梨果，将其晒干。接着就用糯米酿酒，酒盛于大坛中，再将刺梨子放进坛里去浸泡。一个月以后（时间泡的愈长愈好）即成。酒呈黄色，喷香可口，约十二度左右，不易醉人。很多药酒配方采用平和的以及补甸养阴组成这对于促进药酒配方的研究。根据“高粱香，玉米甜，大米净，小麦躁，糯米绵，大麦冲”等特点，选用高粱，大米，糯米，玉米，小麦为主要酿酒原料。要求：颗粒饱满，干燥，杂质少，无霉变，并经过严格的分级除杂，高粱粉碎成4-6瓣，玉米大颗粒不超过0.2mm，糯米，大米粉碎成2-4瓣。纯粮酒小麦要求破皮。是一种全部使用粮食酿制的酒。粮食酒的主要风格特点取决于以下方面：一是制曲技术。二是酿造技术。三是老窖泥技术。四是勾兑技术。主要原料：纯粮固态发酵工艺。很多药酒配方采用平和的以及补甸养阴组成这对于促进药酒配方的研究。根据“高粱香，玉米甜，大米净，小麦躁，糯米绵，大麦冲”等特点，选用高粱，大米，糯米，玉米，小麦为主要酿酒原料。要求：颗粒饱满，干燥，杂质少，无霉变，并经过严格的分级除杂，高粱粉碎成4-6瓣，玉米大颗粒不超过0.2mm，糯米，大米粉碎成2-4瓣。纯粮酒小麦要求破皮。是一种全部使用粮食酿制的酒。粮食酒的主要风格特点取决于以下方面：一是制曲技术。二是酿造技术。三是老窖泥技术。四是勾兑技术。主要原料：纯粮固态发酵工艺。