

# 一言成金小瓶白酒OEM金坛原酒

产品名称	一言成金小瓶白酒OEM金坛原酒
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/箱
规格参数	白酒代加工:贴牌定制 白酒生产:厂家贴牌代加工 配制酒:露酒
公司地址	古井镇
联系电话	15656878910

## 产品详情

安徽省古家百年酒业有限公司，坚持以“传习文化”为企业的核心竞争力，以文化打造差异优势品牌，同文化机构和高等院校合作，实现了文化向现实生产力的转化。公司通近几年的不断发展，诚信经营，视质量为企业的生命力，从选粮、酿造、检验、调制、罐装、检验、出厂。每一个环节无不做到精益求精。酒体色如水晶，香似幽兰，唇初沾而馨绵，口净咽而而生津，酒香则神爽！公司生产的古家系列产品，被安徽省消费者协会评为“消费者信得过产品”、被安徽省质量技术监督局评为产品、产品远销省内外并深受广大消费者的好评与厚爱。

本发明酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久，且具有良好的功能从古至今，白酒在人们的日常生活中都占有十分重要的位置，是社交、喜庆等活动中不可缺少的特殊饮品 古家百年酒业有限责任公司坐落在魏武帝曹操的故乡，也是的白酒之乡-----亳州市古井镇实施例2一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、30份红薯和10份绿豆，混合，用60 的水浸泡40分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取5次，每次提取时间为2小时，每次加水量为混合物体积的8倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05~1.20，得提取液；步骤三、取甘蔗，榨汁，得甘蔗汁；步骤四、取1/15质量的蒸熟粮食混合物，冻干，放入提取液中浸泡40分钟，取出后再次冻干，放入甘蔗汁中浸泡50分钟，重复上述冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作5次，得预处理蒸熟粮食混合物；步骤五、将预处理蒸熟粮食混合物与其余蒸熟粮食混合物混合，加入总重量1.5%的酒曲，糖化72小时；步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38 下发酵30天，取发酵液蒸馏，即得