

## 石斛酒贴牌厂家推荐--贵阳资讯

产品名称	石斛酒贴牌厂家推荐--贵阳资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌厂家 抵账酒定制:药酒定制加工 纯粮酒定制: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

石斛酒贴牌厂家推荐--贵阳资讯【汉庭酒业】在生活中，我们经常能听到“这个酒是固态纯粮酿造”这样的说法，“纯粮”和“固态”已经成为好白酒的重要标签，那么，明明是液体的白酒，却为什么源自“固态发酵”？“固态发酵”的“固态”又在哪里，白酒是世界三大蒸馏酒之一，能与威士忌、白兰地齐名，也必定有其过人之处。然而白酒，是灌在酒壶里，倒在酒杯里，喝进肚子里的液体，但白酒酿造的特点却是“固态发酵”。我们先重温下白酒的生产，根据国标，国内白酒一般有三种生产方法：固态法、液态法和固液法。固态法，就是“纯粮固态发酵生产”。对原料和工艺的要求都比较高，所以一般作为高档酒销售。无论是“固态发酵”的“固态”还是“液态发酵”的“液态”，本质上都是指发酵过程的基质的属性，宽泛地讲，如果整个酿造过程是在一类不溶性固体基质上进行的，那就属于“固态发酵”的范畴。举一个例子，比如，我们在家里，可能会用买来的葡萄自酿葡萄酒（如果没有专业指导，不建议自酿葡萄酒），我们把葡萄压榨出葡萄汁，然后简单添加酵母进行发酵，观察到，整个发酵过程，是在葡萄汁这样的液态环境下或者基质里进行的，所以葡萄酒是液态发酵。石斛酒贴牌厂家推荐--贵阳资讯所谓的“半固态发酵”并不是“固态发酵”白酒和“液态发酵”白酒组合，“半固态发酵”同样具有非常悠久的历史，简单理解，可以认为酿造中同时存在固态发酵和液态发酵的过程，比如，米香型白酒的发酵，前期发酵多在大米之上进行，为“固态发酵”，后期糖化液逐渐出现，为“液态发酵”，然后进行液态蒸馏得以生产出来。