

配制酒定制合作要求--娄底资讯

产品名称	配制酒定制合作要求--娄底资讯
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:养生酒贴牌定制 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

配制酒定制合作要求--娄底资讯【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。对有益的有机酯越丰富越好，根据这个要求，好酒的第二个标准就出来了：一是酿造工艺，必须是纯粮固态酿造，因为只有自然酿造的，有机酯才是丰富和完整的；二是酿造出来的酒的原度数，不能高也不能低，乙醇作为有机酯的溶剂和载体，过低，会导致有机酯不稳定，变质或者析出，损害有机酯的丰富和完整，这点从高度白酒的降度窖藏，会析出油脂就能证明；过高，乙醇在代谢中间的乙醛对的伤害就会加大。配制酒定制合作要求--娄底资讯固态法白酒（指采用固态糖化、固态发酵及固态蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒）纯粮酿造，如大曲酒、小曲酒、麸曲酒、混曲酒等；半固态法白酒（指采用固态培菌、糖化、加水后，于液态下发酵、蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒）；液态法白酒（指主要采用液态糖化、液态发酵、液态蒸馏制成的白酒），如传统液态法白酒、串香白酒、固液勾兑白酒、调香白酒等。