

纯粮酒 70度白酒 白酒贴牌加工500件起 白酒批发

产品名称	纯粮酒 70度白酒 白酒贴牌加工500件起 白酒批发
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

纯粮酒 70度白酒 白酒贴牌加工500件起 白酒批发 []本发明提供了一种粮食酒的酿造工艺，其主要具有的有益效果为：本发明所制备的粮食酒，健康且口味好，酿造过程中用到蒸汽锅炉进行蒸馏，其干净卫生，减少劳动力，增大生产量，提高了出酒率，提高了酒质，酒味清香醇正，香甜可口。【具体实施方式】 []本发明实施例所述的一种粮食酒的酿造工艺，所述酿造工艺包括以下步骤： 制曲：以大麦为原料，接种曲霉制得酒曲，酒曲出房后，在通风干燥条件下存储~天；

也兑现了自己的承诺，让他们到地方上任职，并享受荣华富贵。因为

经·大雅、既醉》)；“尔酒既清，尔毅既馨。公尸燕饮，福禄来成”另外，“酵”字的发音是jiao，与“孝”字的发音xiao不同。众所周知，白酒、黄酒都是以粮食为原料酿造而成的。古代

严。中间的券门，位于北京皇城中轴线上，过去只有皇帝才可以

素有“礼仪之邦”之称，自然凡事都讲“礼”，酒当然也有酒【专利摘要】一种米清酒的制作工艺，包括以下步骤：一、将软黄米或糯米用清水淘洗干净，并浸泡-小时至浸泡透彻；二、将浸泡好的软黄米用蒸锅蒸熟，以刚熟不烂为准；三、将蒸熟的软黄米凉置至- 拌入酒曲；四、将拌入酒曲的软黄米料放入发酵缸内，放料前发酵缸内洒入纯粮白酒；五、发酵密封三天后，每隔三天搅拌一次，若酒精度偏高发酵时间缩短，若糖度偏高发酵时间延长，以酒精度不超度、糖度不超度，发酵-天；六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀，沉淀-天后将澄清酒液吊包人工过滤，用液体错流膜微滤过滤机进行二次过滤；七、将过滤好的清酒放入锅内熬制，温度加热至- ；八、熬制好的酒液冷却至- 时装瓶；具有工艺简单、易操控的特点。 酿龙滨酒(大曲酱香)、四川叙府大曲酒(大曲浓香)、湖南德山