

浓香型白酒 湖北 白酒定制厂家 供应商

产品名称	浓香型白酒 湖北 白酒定制厂家 供应商
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

浓香型白酒 湖北 白酒定制厂家 供应商会，从106个参赛白酒样品中，评出国家名酒8个，国家优质酒18个。具体实施例方式基酒料分生料发酵和熟料发酵两种，生料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒，粉碎好的玉米加入缸，加水公斤，再加酒曲子.公斤，搅匀进行发酵，用塑料布将缸密封，入缸后小时进行打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室内温度 至 之间。熟料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒，把粉碎好的玉米喷水加湿，同时锅内放水加热，放好蒸莲，锅内水热气上来时，把潮湿的玉米料先洒一层约厘米，等热气再上来时，再洒放一层玉米料，按以上程序一层一层洒放完玉米料，盖上盖加热分钟后，把蒸熟玉米料出锅，降温后放入缸中，加公斤水搅匀，把酒曲子.公斤直接放入缸进行发酵，用塑料布把缸密封，入缸后小时进行次打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室温 至 之间。

胤入城，迫使后周皇帝周恭帝禅位，赵匡胤改国号为“宋”，建立了权利要求.以白面(玉米、大米、小米、小麦、高粱等从面粉至米粒)和粉碎后的玉米秸秆混合物为原材料。以放在地面之上的无色透明塑料袋或白色塑料桶为发酵窖，发酵窖也可架空放置。用棉被控温。全文摘要该发明革新传统白酒酿造技术，以白面(小麦面粉)，粉碎后的玉米秸秆，白酒催化剂为原辅料，以放在地面之上塑料袋为发酵窖，投料到扔糟仅 - 天，三伏天，三九天正常生产，不产黄水，接酒不必截头去尾，酒头高%(V/V)，头遍、二遍酒质无明显差别，出酒率以%(V/V)计% - %，特优酒率%。原浆酒特点不经任何机械设备处理；不经任何调香、调味处理；乙酯、乳酯比例协调；不含、杂醇油；不必贮存；无色晶亮，口感香甜、绵软，无刺激、回味悠长，不上头，不口干，身体舒适，醒酒特别快，并且有营养。酿酒副产物酒糟，是极优质的牲畜饲料。该发明与现有白酒技术比，省去了高温润糝，培菌糖化等工序，节省水、电、燃料、时间、劳动力的投入，提高酒质、出酒率。

汉字的“酿”字把酒的来龙去脉、酒与米和粮的关系表达得明明

1949年中华人民共和国成立以来，共举办了5届全国评酒

经·大雅、既醉》)；“尔酒既清，尔殺既馨。公尸燕饮，福祿来成”

历史早可追溯至4500年前，曾在宜宾境内叫化岩遗址出土当时