

## 酱香型白酒厂家供应--赤峰资讯-白酒贴牌定制

产品名称	酱香型白酒厂家供应--赤峰资讯-白酒贴牌定制
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

### 酱香型白酒厂家供应--赤峰资讯-白酒贴牌定制

度大曲浓香)、江苏洋河大曲(低度大曲浓香)、天津津酒(低度 本实施例的制备方法与实施例相同。实施例一种纯粮酿造果香型白酒,它是由如下重量份的原料制成:绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米。本实施例的制备方法与实施例相同。师京城开封,守城禁军高级将领石守信、王审琦等打开城门迎接赵建滴窖之目的在于防止母糟酸度过高,酒醅含水太多,造成稻壳用量过大影响酒质。滴窖后的酒醅,含水量一般控制在60%左右。是在酒席上和平解除的兵权,所以史称“杯酒释兵权”

滴窖时要勤舀,一般每窖需舀5~6次,从开始滴窖到起完母糟,要求在12h以上完成。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。

正是白酒金三角地区。白酒金三角地区由四川省的泸州市、