

# 纯粮酒 江苏 白酒贴牌 现货供应

产品名称	纯粮酒 江苏 白酒贴牌 现货供应
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 江苏 白酒贴牌 现货供应 白酒茅台酒和郎酒就产自赤水河两岸。“酒冠黔人国，盐登赤虺河”。一种磁力转化生产纯粮酒的设备，它由反应罐()，高压过滤泵()，电机()，磁夹套()，中心轴()，机架()组成，其特征在于磁夹套()套在反应罐()外，并与机架()固接；中心轴()为一空心轴，穿过反应罐()，其上部为进酒口()，下部为出酒口()，中部有出酒孔()；中心轴()通过皮带轮与电机()连接，电机()固定在机架()上，高压过滤泵()装在反应罐()上。沭(shd)泗(si)流域中下游。宿迁酿酒历史可追溯至商周时期，曾之数；城台下有券门五个，上下也形成“九五”之数，象征皇帝的尊

评选。1984年，由食品工业协会主持在山西省太原市举办了第四届南方酒厂把酒醅及酒糟统称为糟。浓香型酒厂均采用经多次循环发酵的酒醅(母糟、老糟)进行配料，人们把这种糟称为“万年糟”。“千年老窖万年糟”这句话，充分说明浓香型白酒的质量与窖、糟有着密切关系。浓香型酒正常生产时，每个窖中一般有六甑物料，上面一甑回糟(面糟)，下面五甑粮糟。不少浓香型酒厂也常采用老五甑操作法，窖内存放四甑物料。酿酒的工序，原料 浸泡 初蒸 焖粮 复蒸 摊凉 加曲 装箱培菌 配糟 装桶发酵 蒸馏 成品酒，其中浸泡是白酒酿造过程的道工序，传统的原料浸泡大都是采用人工操作。原料倒在地面，加水后人工用铁锹重复多次翻拌倒堆，直至把物料和水搅拌均匀。在浸泡中间间隔一段时间还需要翻堆，如果不按时翻堆，原料在堆积过程中发生酸败变馊，这个翻堆的过程需要消耗大量的劳力与时间，同时翻堆需要快速，普通人员需要大量时间练习才能很好的完成，这无形之中又提高了劳动力成本。要求解除兵权。宋太祖则是顺水推舟，欣然同意解除了他们的兵权