

黄冈在线纯粮酒代加工安徽天酿酒业

产品名称	黄冈在线纯粮酒代加工安徽天酿酒业
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/1
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌 白酒贴牌:人参酒定制 白酒代加工:人参酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

产品详情

白酒贴牌生产合同

因为涉及到食品安全、商标的诸多问题，建议委托律师代书，以便维护双方的合法权益。白酒贴牌模式分为两种，一种为OEM(贴牌生产)，第二种为ODM(全案输出)，ODM是OEM的升级版。所谓OEM，其实说穿了就是“授权贴牌生产”或“委托加工”纯粮酒代加工。

有益效果本发明工艺简单，操作方便贴牌产品逐年增加的原因在于生产商和贴牌商都会获利：一方面，通过贴牌模式厂商可以利用贴牌商的资本力量和市场资源扩大产能，实现大范围扩张;另一方面，贴牌商可以借助厂商带来的品牌优势进一步抢占市场份额。贴牌模式让生产商的产能得到充分的发挥，扩大了产值，实现低成本扩张;贴牌商良好的渠道资源、的营销团队资源、雄厚的资金、深厚的背景和关系资源能弥补生产商能力不足、精力不够等短板;通过贴牌产品占领白酒市场的中低端领域，扩大市场占有份额。

按发酵方法分类可分为：固态发酵白酒、液态发酵白酒 他告诉我做贴牌有点受限制的感觉（酒的质、量、成本自己都不能控制）是这样的吗？背景技术：白酒主要作为能量的补充，饮用白酒后，产

生大量能量，使循环系统发生效应，适当饮酒，可有利于睡眠，刺激胃液分泌和唾液分泌，起着健胃作用，白酒有通风、散寒、舒筋、等，适当饮用白酒能刺激食欲，促进消化液的分泌和血液循环，有利于对有益物质的吸收和代谢，促进身体健康，在白酒的酿造过程中粮食搬入糟醅一同上甑，进行蒸馏过程，其中粮食在蒸馏过程中受热进行糊化作用，在出甑后赋予糟醅粘柔感和肉实感，因此酿造粮食在蒸馏过程中，首先参与了蒸馏取酒过程，粮食中的许多香味成分被蒸馏到酒中，成为酒体中重要香味成分之一，其次参与了蒸馏糊化过程，粮食吸收蒸汽热量进行糊化，为微生物发酵奠定基础而假如酒醅过厚，则会导致蒸汽无法充分蒸馏酒醅，蒸馏完成后酒醅中还遗留有较多的酒精 本发明的优先在于：（ ）通过减压蒸馏，降低挥发物沸点，在低温下即可进行蒸馏，提高蒸馏效率，降低能耗