

白酒贴牌生产合同 福建 生产厂家

产品名称	白酒贴牌生产合同 福建 生产厂家
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

白酒贴牌生产合同 福建 生产厂家 []八、熬制好的酒液冷却至 $_$ °C时装瓶；[]所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。[]本发明的有益效果是：[]采用本发明的制作工艺，糖度和酒精度可自如控制，能很好的保持原汁原味，同时能够延长保质期。【具体实施方式】[]下面结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。采用高温曲或中温曲作为糖化发酵剂，要求曲块质硬，内部干燥并富有浓郁的曲香味，不带任何霉臭味和酸臭味，曲块断面整齐，边皮很薄，内呈灰白色或浅褐色，不带其他颜色。为了增加曲子与粮粉的接触，大曲可加强粉碎，先用锤式粉碎机粗碎，再用钢磨磨成曲粉，粒度如芝麻大小为宜。在固体白酒发酵中，稻壳是优良的填充剂和疏松剂，一般要求稻壳新鲜干燥，呈金黄色，不带霉烂味。为了驱除稻壳中的异味和有害物质，要求预先把稻壳清蒸30~40min，直到蒸汽中无怪味为止，然后出甑凉干，使含水量在13%以下，备用。本发明的积极有益效果：本发明纯粮酿造果香型白酒是在保留果香型白酒窖香浓郁，余味悠长特点的同时，为果香型白酒增加甘润绵软、余味爽净的感觉，使得果香型白酒口感更加丰富，受到更多消费者欢迎；同时改善制作工艺，降低酒中甲醛总含量的果香型白酒酿造方法。具体实施方式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。S、发酵：将拌好酒曲的原料放入缸内常温发酵-天；S、蒸酒：上甑蒸馏、分段、分层摘酒，按质、分段、分层并坛储存；S、贮藏：按质、分级储存。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述酒曲采用小曲。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述步骤S、原料筛选，选择优质大米或糯米，用安全的山泉水洗净后再浸泡。有益效果：本方案中采用的浸泡水的浮力支撑筒体，并且整个浸泡过程中，原料都在筒体中，能够较为容易的实现翻堆，同时无需太多劳动力就能完成整个浸泡流程。浸泡水的比热较大，能够较长时间的维持高温，这有利于原料的浸泡，原料吸水有利于后续蒸梁工序的进行。相比采用人工采用铲子翻转原料，本方法中采用利用筒体旋转，原料自身的摩擦力和重力的作用下翻转，原料损伤较小，减少淀粉的损失，利于后续酿酒。苏省宿迁市等。因此，越来越多以白酒为主要产业的城市开始将8民间有人说“酒是粮食转化物”“酒是粮食精”，这是有依据的。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