北京 白酒贴牌加工500件起步批发

产品名称	北京 白酒贴牌加工500件起步批发
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

北京 白酒贴牌加工500件起步批发
中对四渡赤水与茅台酒、郎酒也有描述：“ 遵义扩大会，润之进常委。 []浓香型白酒的特点是窖香浓郁，香味协调，入口甜、落口绵、尾净余长。这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。构成浓香型酒典型风格的主体是己酸乙酯，这种成分含香量较高且香气突出。[]现有浓香型白酒的生产中，采用食用酒精或基酒调配是一种方式，将采购来的基酒或食用酒精经过工艺调配终生产出需要的浓香型白酒，但是，由于现有技术存在的工艺配制问题，导致所生产出的浓香型白酒口感差、浓香不够，不醇柔、口味邪杂，甚至饮用后头疼欲裂、视物模糊，极大的影响了产品销售市场。 【专利说明】五谷白酒及其酿造方法【技术领域】[]本发明属于生物酿造【技术领域】，尤其涉及一种五谷杂粮白酒及其酿造方法。【背景技术】[]杂粮白酒是以大米、高粱及玉米等为原料，经过原料浸泡一初蒸一水焖一复蒸一摊凉一加曲一培菌一发酵一蒸馏等诸多工艺生产加工而成。现有杂粮白酒的加工生产工艺具有原料利用率低、生产耗能高等问题，这些问题导致杂粮白酒的生产成本居高不下，由于酿酒所需能耗的%以上都集中在蒸煮这一过程中，因此改进蒸煮工艺，降低蒸煮能耗是降低杂粮白酒生产成本的关键。另外，目前的酿酒工艺中，一般都是将玉米与大米同时放入锅中蒸煮，因为玉米、高粱、大米的糊化时间不同，所以待玉米熟透时，大米则因糊化过渡使得米香味道降低，进而致使酿出的白酒馨香度不够。[]针对上述不足，本申请人：研制了一种五谷白酒的酿造方法，已解决上述问题。
酿酒过程中“ 粮 ”消耗转化的是“ 米 ”，“ 米 ”变成“ 酉 ”的过程 一种米清酒的制作工艺的制作方法【技术领域】[]本发明属于酒制作技术领域，具体涉及一种米清酒的制作工艺。【背景技术】[]纯手工传统酿制，传统米清酒制作工艺具有以下缺点：保质期的短问题；原酒的沉淀；糖度不易控制；酒精度难控制；原汁原味不易保持的问题。【发明内容】[]为了克服上述现有技术的不足，本发明的目的是提供一种米清酒的制作工艺，具有工艺简单、易操控的特点。
华人民共和国成立时，国家经济干疮百孔，各行各业百废待兴。为振