

养生酒贴牌加工 网红直播专用酒

产品名称	养生酒贴牌加工 网红直播专用酒
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	12.00/1
规格参数	养生酒定制:养生酒定制 养生酒贴牌:养生酒贴牌 养生酒厂家:养生酒厂家
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

养生酒贴牌加工 网红直播专用酒作“酒饭”。用粮食（个人bai理解像du是糯米大米小麦等都可以）做zh i蒸饭。由于普通电饭锅受热不均，可改用微波炉蒸饭（按1：0.5的比例加矿泉水，一般来说超过米1厘米就可以）。

拌曲。等饭晾到30度左右时拌入酒曲，放入木盘或其它敞口式的瓦罐中，用棉布或纱布盖上（避免污染又防止积水）。酒曲主要使用主黄酒曲或本地土制的小曲，或者安琪酒曲也可以。（各自特点见小贴士）

发酵。拌曲后左右（寒冷天气要2天），酒饭已进入糖化高峰，将酒饭倒入发酵罐，我用的是本地土制的瓦罐，土得不能再土了，盖子用的是瓷碗包纱布，但很便宜，几块钱一个（7.5升），还有15升和25升的。

按1斤米加2斤矿泉水（自来水或白开水也可以，只是质量差点），然后盖上“碗盖”，进入主发酵过程。放置约3周左右。可以包上棉被，呵呵。

蒸馏。蒸馏采取液态法蒸馏，将发酵料过滤，压榨。

放入专门的微型蒸馏器（它的学名叫微型酿酒器）中，进行蒸馏。加热设备是电磁炉，蒸馏时先用大火烧开，沸腾后改用中火，很快酒就源源不断蒸出来了。

一次蒸馏结束后，测量酒精度和量，计算拟取酒量和酒度，进行二次蒸馏，掐头去尾，中段酒即为成品酒，等酒完全自然冷却后测量酒度，存玻璃瓶或其它容器中，标明原料、生产日期及酒度。我用的是这个（3.5升），虽然土一点，但非常符合本人的古典审美观，而且酒可以透过瓦罐的微孔与外界进行呼吸，对酒大大的好！

养生酒贴牌加工 网红直播专用酒