

## 抵账酒定制很好的选择--濮阳资讯

产品名称	抵账酒定制很好的选择--濮阳资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/件
规格参数	纯粮酒定制:养生酒贴牌 露酒贴牌加工:白酒贴牌 白酒定制:配制酒贴牌
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

## 产品详情

抵账酒定制很好的选择--濮阳资讯【汉庭酒业】同时还可以杀死杂菌。蒸煮的温度和时间视原料种类，破碎程度等而定。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。将原料和发酵后的香醅混合。蒸煮糊化利用蒸煮使淀粉糊化。有利于淀粉酶的作用蒸酒和蒸料同时进行，称为“混蒸混烧”，前期以蒸酒为主，甑内温度要求85~90℃，蒸酒后，应保持一段糊化时间。工艺上采取了将尾段酒，酒尾甚至尾水等进一步接入原浆酒中的措施。作坊式小曲酒发酵期一般为7天，其酒体微量成分较少，酒体相对较单往往是刚烤出来就逐渐出售，酱香型白酒以较低度入库。