

# 珠海白酒代加工资讯

产品名称	珠海白酒代加工资讯
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

珠海白酒代加工资讯 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 配制酒则利用酒精或其它酒与水和香精等混合配制而成，营养含量就更低了；浸泡的配制酒是将果品或等用蒸馏酒或酿造酒浸泡而成，基本上失去了原酿造酒的味道

蒸酒机构将酒醅中酒精以气态蒸出，由冷凝器冷凝成液态，抽气泵为气态的酒精提供吸力 3、受托方必须开具加工费，委托方必须以加工费作为原始凭证进行账务处理，加工费必须按规定形式支付

技术领域本发明涉及一种生粮酿酒工艺，特别是一种生粮精细化酿酒工艺

将高度葡萄蒸馏酒与原葡萄酒浓液在常温下混合成粗高度葡萄原酒，

全文摘要本发明的目的在于制作一种保留原酿造酒的口味和营养成份的高度原酒的制造方法

白酒中所含的香味物质主要是醇类、酸类、脂类、酮类、芳香族化合物等物质