

酱香型白酒定制酒

产品名称	酱香型白酒定制酒
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

酱香型白酒定制酒 经过配料处理、浸提萃取、粗滤、配半成品、老化、细滤六个步骤配制而成
糯米和桃汁的重量比为：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 现有技术中白酒普遍采用常压蒸馏的方法制得，而采用现有的常压蒸馏方法蒸馏从品评的结果分析，普遍认为常压蒸馏的就略冲，有轻微焦香，味杂，不能满足人们日益增长的品味需求 生物合成香酯(己酸乙酯或其它香酯)三.RM-香酯液使用方法.作调味酒使用RM-香酯液可用于糟酒勾调，和固一液结合酒的勾调，用量在 以内
()依次进行蒸馏摘酒，老熟勾兑，得到产品 实施例一种桃酒的酿制方法，包括以下步骤：(、糯米浸泡蒸煮熟，用发酵h后的桃汁冷却经蒸煮的熟糯米，使熟糯米冷却至~ ，滤干熟糯米并收集滤液备用，将熟糯米拌曲发酵得糖化糯米醪；(、将滤液发酵h后，加入到糖化糯米醪中静置后固液分离，分离得到第二次滤液；(、将第二次滤液发酵-d后，然后倒灌、去掉酒脚，再进行后发酵，分离酒脚，自然陈酿获得桃酒