

露酒加工用粮食酿酒

产品名称	露酒加工用粮食酿酒
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	贴牌:代加工 抵账酒定制:定制 纯粮酒定制: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

露酒加工用粮食酿酒【汉庭酒业】蒸馏酒是人类酿造艺术皇冠上的明珠。酿造酒很难达到比较高的度数，难以成为更加更加纯粹的酒。到了元朝前后，也有人说是宋朝，在欧美也大概是这个时间段，有人发明了一种技艺----蒸馏。蒸馏初是用以提取或植物中的精油的技法，可是有人发现把酿造酒或发酵后的粮食放到大蒸锅里，然后在下面放上水去烧，水还没开，酒精就提前从粮食里跑出来了。随着国民经济的高速发展，人民生活水平日益提高其消费能力也迅速升级，消费者健康意识也不断增强，在饮酒消费上，人们普遍开始追求酒的品质。在这种消费趋势下，健康理念配制酒恰恰迎合了消费者“健康饮酒、饮健康酒”的消费理念。露酒加工用粮食酿酒蒸馏酒的制造过程一般包括原材料的粉碎、发酵、蒸馏及陈酿四个过程，这类酒因经过蒸馏提纯，故酒精含量较高。按制酒原材料的不同，大约分为的白酒、法国的白兰地、威士忌、伏特加、龙舌兰、朗姆酒等。