

石斛酒贴牌定制怎么做的厂家

产品名称	石斛酒贴牌定制怎么做的厂家
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	102.00/瓶
规格参数	石斛酒:石斛酒 养生酒定制:养生酒定制 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

石斛酒贴牌定制怎么做的厂家拌酒曲一定要在饭凉透以后。否则，热米会把霉菌杀死。结果要么是酸的臭的，要么就没动静。糖化和发酵过程中一定要密闭好，保持半密封状态，也就是保证发酵气体能排出，外面空气无法进入。否则酿出的酒会又酸又涩。做酒酿的关键是干净，一切东西都不能沾生水和油，手和各种工具都要洗干净，否则就会发霉长毛如果发酵过度，米就空了，全是水，酒味过于浓烈；如果发酵不足，米有生米粒，硌牙，甜味不足，酒味也不足。酿酒要用温水，生水含有其他微生物和杂质会破坏酒质，热水会杀死酒曲里的微生物。如果想得到更强的酒味，可以尝试：适当延长甜酒发酵时间；在制作过程中加拌甜酒曲时放少许酵母，但量一定要少。这就是家酿小曲米酒的整个制作流程，高粱、玉米、稻谷、小麦、荞麦等其他材料的流程也大同小异（不过要小粉碎成颗粒再蒸煮，时间上也要相应延长）。怎么样，是不是很简单，快去试试吧。

浅酌一杯

石斛酒贴牌定制怎么做的厂家