

白酒贴牌注意事项

产品名称	白酒贴牌注意事项
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	厂家:安徽天酿酒业 产地:安徽亳州 主营业务:白酒贴牌定制
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

白酒贴牌注意事项

()检测基酒：通过高锰酸钾氧化酒中大量不饱和物质，而每种酒的不饱和物有差异，所以反应颜色有差别 自然干燥1h后盖好塑料膜(干燥至封窖泥水分wt%)，塑料膜紧贴封窖泥，塑料膜四边沿窖坎平面插入封窖泥，把封窖泥密封在塑料膜内 实施例一一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤： a 原料处理；将原料在 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质； b润料处理； c蒸料处理；将润料处理后的原料放入到料桶中，料筒底部设置筛板，将原料倒入料筒内的筛板上，所述料桶内设置有多层筛板，填装原料后，原料与上层筛板之间预留有一定的空间，所述预留空间间距为mm；将料桶至于蒸锅中蒸熟； d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层； e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至- 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右； f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入 %-%原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ； d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层； e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右； g发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入 %原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ； g蒸馏处理 实施例一种纯粮酿造果香型白酒，它是由如下重量份的原料制成：绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米 口感明显改善，具典型浓香型八粮液基酒风格 []实施例[]本实施例中提供的猕猴桃酒的酿造方法如下： (I、清洗及预处理工艺：将kg猕猴桃清洗、晾干，带皮放入冷库中自然成熟 其营养、有效成份简单，对难以实现综合的滋补作用