

# 百年槽坊茶缸酒代加工 直销

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 百年槽坊茶缸酒代加工 直销                  |
| 公司名称 | 安徽省魏槽坊酒业有限责任公司                 |
| 价格   | .00/件                          |
| 规格参数 | 产地:古井镇<br>加工方式:贴牌代加工<br>品牌:魏槽坊 |
| 公司地址 | 亳州市谯城区古井镇减王路8号                 |
| 联系电话 | 15656898868                    |

## 产品详情

百年槽坊茶缸酒代加工 直销 1、诚实守信、思路清晰、目标远大、吃苦耐劳、品德高尚。能配合公司的营销理念，协助公司做好每项工作 然后，选择蛋白质含量中等的，如果蛋白质的含量过高，在发酵过程中，由酸生成的杂醇油偏高，杂醇油虽然是白酒香味的其中一部分组成部分，但是过多则有毒有害，影响酒的品质。另外，还要选择脂肪含量低的，脂肪过多的粮食，生酸较快，产生酸的幅度也较大，酒有杂味，而且影响出酒率。 粮食发酵到什么程度才可以蒸酒 把酒当成礼物送给亲友，能够表达一份深厚的感情。然而白酒品种繁多，享誉中外。酒渗透于整个中华五千年的文明史中，经过蒸馏工艺制造，凝结了粮食精华，应当成为受人推崇的尊贵饮品，不应该是以粗暴的牛饮方式海喝的饮料。而发酵粮食、酒曲与水比例，在这样的，米类比例：100斤粮食+0.8斤酒曲+280斤;水壳类比例：100斤粮食+0.7斤酒曲+270斤水，按照这个比例发酵即可。