

# 天津酒厂代加工号码

产品名称	天津酒厂代加工号码
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	品牌:礼运 酒精度:38度42度52度 产地:安徽
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

## 产品详情

天津酒厂代加工号码 粮粉和酒醅同时蒸馏和蒸煮，缩短了用气时间，节约了气、煤、设备、人工的成本

混蒸原窖工艺缺点分析：浓香混蒸混烧小跑窖新工艺流程和要求 (2)蒸粮(蒸生沙) 先在甑篋上撒上一层稻壳，上甑采用见汽撒料，在1h内完成上甑任务，圆汽后蒸料2~3h，约有70%左右的原料蒸熟，即可出甑，不应过熟。出甑后再泼上85℃ 的热水(称量水)，量为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56~60%左右。出甑的生沙含水量约为44~45%，淀粉含量为38~39%，酸度为0.34~0.36。摊凉 泼水后的生沙，经摊凉、散冷，并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32℃ 左右时，加入酒度为30%(V/V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右)，拌匀。所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。本工艺发酵设定60天，原粮粉碎为4瓣、6瓣、8瓣，细粉用20目时孔径0.9毫米过筛，冬季不能超过27%，其他季节不能超过25%。入池水分下层53，中层55，上层56—57；入池酸度下层1.7—1.8，中层1.5—1.6，上层1.4—1.5。用偏中高温包包曲23%—25%；用糠量24%—25%。新工艺混蒸小跑窖3年的平均结果和传统工艺平均结果对照表(见下表)。

大曲要求使用偏中高温包包曲，储存期必须达到3个月以上，糖化力360mg葡 白酒的制作方法：所用设备：原料处理及运送设备。有粉碎机、皮带输送机、斗式提升机、螺旋式输送机、送风设备等。拌料、蒸煮及冷却设备。有润料槽、拌料槽、绞龙、连续蒸煮机(大厂使用)、甑桶(小厂使用)、晾渣机、通风晾渣设备。1、本工艺窖底黄水很难滴净，双轮和下部母糟含酸过高。其原因是混蒸原窖工艺每出一口窖、同入一口窖，每口窖从底层的一角留一方坑或一口小缸，上盖有缝木板，用一根塑料管从坑(缸)内直通窖的上顶，上口密封，在发酵到期的前两天，开始抽出窖底黄水，由于窖顶封窖用泥巴密封，上下气流不同，所以很难将黄水抽尽滴干，造成了靠黄水母糟和双轮的酸度过高，影响发酵的物质成分。许多厂家把双轮母糟蒸酒后做为丢糟，也有的厂家只用小部分双轮参与配比，大部分双轮作为丢糟，把这样的优质母糟变为丢糟，实在可惜。此外，还把上层低酸低酯的酒醅下压参加下轮配比，造成粮糟总酸总酯过低，使母糟和老窖难以尽快老熟的恶性循环。