

养生酒贴牌加工做自己的品牌

产品名称	养生酒贴牌加工做自己的品牌
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	29.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:安徽古井镇
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

养生酒贴牌加工做自己的品牌 天下美酒出高粱，高粱酒是很多爱酒人士的爱，同一种原料，不同的酿造工艺酿出的酒的口感也不一样，下面瀚泽洋酒陈化酿酒技术老师分享一下传统熟料酿酒的方法。高粱酒是粮食酒里面比较常见的一款酒了，在我国，以高粱为原料蒸馏白酒已有700多年的历史，正如俗语所说，“好酒离不开红粮”，驰名中外的中国名酒多是以高粱做主料或做辅料配制而成。

高粱籽粒中除含有酿酒所需的大量淀粉、适量蛋白质及矿物质外，更主要的是高粱籽粒中含有一定量的单宁。适量的单宁对发酵过程中的有害微生物有一定抑制作用，能提高出酒率。单宁产生的丁香酸和丁香醛等香味物质，又能增加白酒的芳香风味。因此，含有适量单宁的高粱品种是酿制优质酒的佳料。

一、高粱酒制作步骤

- 1、原料浸泡：清洗干净之后用清水泡一晚上，这是为了更好的把高粱蒸开花。
- 2、蒸煮糊化：利用蒸煮使淀粉糊化。有利于淀粉酶的作用，同时还可以杀死杂菌。蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度等而定。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。
- 3、摊凉拌酒曲：蒸熟的原料，摊凉使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10时，品温应降至30~32，若气温在10~15时，品温应降至25~28，夏季要降至品温不再下降为止。摊凉的同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。摊凉到适温就可以下酒曲。
- 4、入缸发酵：入缸时醅料品温应在18~20（夏季不超过26），入缸的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜养生酒贴牌加工做自己的品牌