

# 酿制石斛酒的基酒好坏如何分辨

产品名称	酿制石斛酒的基酒好坏如何分辨
公司名称	安徽真功夫生物科技有限公司
价格	298.00/瓶
规格参数	型号:石斛酒定制
公司地址	暂无
联系电话	0558-5519283 18156772555

## 产品详情

酿制石斛酒的基酒好坏如何分辨，

传统酿酒技术又称之为熟料酿酒，一般都是将原料煮熟、冷却、拌曲、密封发酵、蒸馏，其不可缺少的就是蒸煮的过程，比如用玉米进行酿造，必需要先将玉米进行浸泡，然后上锅煮，一直煮到玉米成开花状，然后摊晾，再加入酒曲，发酵，蒸馏。

通过与生料酿酒技术对比，我们发现多了两个过程：泡粮和蒸煮，相对来说，这两道工序极大的影响了出酒率、口感。

生料酿酒相对比较简单，只需要把原料粉碎，直接加水、加曲搅拌均匀、密封发酵、蒸馏即可。发酵完毕后，采用酿酒设备蒸馏，便可得到纯净的优质白酒。

生料酿酒的优点在于工艺简单、生产周期短、劳动强度低，出酒率高、酒质好、效益丰厚，非常适合小型家庭酿酒以及大型厂家酿酒。

生料酿酒的缺点也是有的，比如：发酵不彻底、发酵周期较长，生产出的酒口感不佳、异杂味重等。