

云南散白酒 川贵酒业诚信经营 散白酒批发

产品名称	云南散白酒 川贵酒业诚信经营 散白酒批发
公司名称	济南川贵酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区药山办事处丁庄居工业园路北3号
联系电话	18560102390

产品详情

在酿酒过程中有哪些问题？

在酿酒过程中有哪些问题？

基于已经在家投产做纯粮散酒的一些酿友，整理出来的一些技术性问题应如何处理，已经在酿酒或准备做酒的酿友们可以看一下，下面我们一起来了解一下在酿酒的过程中能遇到哪些问题？

一、白酒有酒曲味

常常有人问，纯粮散酒蒸馏出来有很重的酒曲味，是什么原因以及如何处理，那么、如果蒸馏出来的酒，酒曲味比较重，这个味道一般是低于40度的酒和尾酒比较突出，这个时候，我们可以把蒸出来的白酒进行二次复蒸，得到高于40度以上的酒，就可以淡化这个味道。第二个就是：有些酒曲的曲味重，可以试着换一种酒曲去发酵，云南散白酒，选择曲味没有那么重的酒曲会好很多。其实曲味重不重，喝不喝得惯，还是得看个人喜爱的口感，有些人就是喜欢喝曲味重的酒，散白酒批发，这个谁都说不准！

二、白酒浑浊现象

1.浑浊或者有絮状，沉淀，可以把蒸出来的白酒存放两天后，进行复蒸馏，基本可以解决这个问题。

2.通过低温冷冻，浑浊的酒自然变成絮状，沉淀，通过分离或者过滤法可以让酒清澈。

3.简单快速的方法，即是使用酿酒催陈设备，通过高频振荡的原理，接出来的即可达到清亮透明的白酒。
：

三、白酒的苦味

- 1.控制酒体中的有机酸含量，应用勾兑与调味技术弱化苦味，防止加浆降度用水带入苦味。
- 2.清蒸辅料、排除其邪杂味;合理配曲使用;加强生产环境卫生；严格控制合理的生产工艺。
- 3.选购不含糖精钠产品(甜味剂)按一定的比例添加即可，所调出的产品后味绵甜爽口等优点。

纯粮酒鉴别方法五

纯粮酒鉴别方法五

火检法。取几支高脚烧杯分别倒入需要鉴别的酒，然后用火机点着观察。(注意燃烧火苗熄灭后再移动杯子，千万要拿杯柄底部，以防杯子太热烫手)

1、看颜色

变浑浊的是粮食酒;清澈透明的是酒精酒。

原理：粮食酿的酒中含有酯类物质，像油，不溶于水。酒精酒分别来源于陈化粮、薯类、秸秆、糖蜜，这四种来源里面都不含油。

2、闻气味

酒糟味的是粮食酒，烧臭味道是酒精酒。

原理：低温时没有味道，高温时是焦糊的香味;化学的东西低温时是香的，高温时是臭的。男人就是被酒精酒变臭的。

3、尝滋味

变白醋的是粮食酒，变白开水的是酒精酒。

原理：酿酒和酿醋一样工艺，酒酿过了就是醋;而三精一水做成的新工艺白酒，散白酒价格，一燃酒精、香精、糖精被烧光了，只剩下白开水。

如何自酿粮食酒？

粮食酒，在农村是很常见的，因为农村里面的家庭几乎家家户户都会自己酿酒，当然一般都是用大米酿的，也有少数的人用高粱或玉米酿酒，这里介绍的主要是用大米酿粮食酒的方法。

道具：大锅、小锅、大酒缸子、酿酒蒸笼、废旧棉絮、干净白布、大盆子或豆腐盆、大酒坛子

材料：大米、酿酒粉、水

方法：1、首先需要把大米淘干净，用漏筛装好，这时可以一边烧水，水不宜太多，一般水、米各半（或者水略多于米）即可。水开后把大米下入锅中煮，米下锅后需要用锅铲适当的搅动，防止结锅。

2、待大米煮至快熟时减小火力，直至把锅中的米饭完全煮熟，熟后即可把火撤掉，待其略冷却后再铲出锅装入酒缸中待其冷却，散白酒生产厂家，当温度冷到30——40度左右时即可用米酒粉兑好水和入米饭中（一般米酒粉中会写明一包可酿多少斤大米），完全搅拌均匀后把米饭压平，再在其上面撒上一些酒粉水然后用干净的白布盖上。

3、入窝，这个步骤也是很关键的一个步骤。先要找一些废旧的棉絮、毛毯都可，把他们放入大盆子中弄好一个能容得下酒缸的窝，把酒缸放入窝中后再在其酒缸上面盖上白布并压好，后用保暖的材料（废旧棉絮等）把酒缸完全裹好，放于房间内一个对时（24小时）后即可掀开酒窝了。

此时酒出窝后还不到酿酒的时候，这时我们还需要找个大酒坛子把全部发酵好的酒装入坛子中，装好后密封保存一两个月后才进行酿制。有的人也会在封存之前加入一些糯米酒或者红薯干等。其酿制过程则还需要很多的工序。

1、把发酵好的酒倒入到大锅中，加入适量的水进行煮，在锅的上面套上酿酒的蒸笼（上下两头都是空的，而在蒸笼中间会有一个类似船桨的木板，木板上有刻痕且都流向于木板的末端——通向蒸笼外面），在蒸笼的上面再放置一口小锅，再在其小锅内加入冷水，后再用打湿的碎布把蒸笼和锅的接口处密封好即可。

2、在锅中的米酒煮开后即会有热气往上冒，遇到蒸笼上的小锅时则会凝结成水珠，水珠到一定程度后即会掉下，顺着刻有刻痕的木板流至末端，此时末端需要用一个小酒缸接着流出来的酒。待蒸笼上面的那小锅水热了后其出酒的速度也就慢了，这时我么需要把小锅里面的水舀出来倒掉，再换上冷水，如此循环即可。一般一锅酒糟可以酿三至五锅水（上面的小锅）。当然具体每一次的量则需要根据其锅的大小来决定。

云南散白酒-川贵酒业诚信经营-散白酒批发由济南川贵酒业有限公司提供。云南散白酒-川贵酒业诚信经营-散白酒批发是济南川贵酒业有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：宋经理。