

养生酒代加工你知道多少

产品名称	养生酒代加工你知道多少
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	26.00/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

养生酒代加工你知道多少 芝麻香酒是新中国成立之后研发出的三大香型白酒之一，其标准订立实施于1995年。说到芝麻香型白酒，不是用芝麻酿造出来的白酒，其是用高粱、小麦为主酿造出酒体带有烤芝麻香气的白酒。对于这种风味，其实现的核心在于高氮配料、高温堆积、高温发酵、长期贮存、多微共酵。

说到高氮配料，其实是提高原料中的氮含量，酿酒中的含氮化合物，对酒体的焦香和芝麻香的形成有很大的帮助，而实现这种高氮配料则是提高麸皮及小麦的比例，尤其是麸皮的比例。虽然麸皮中有较多的酶蛋白、球蛋白及氨态氮，但在酿酒过程中其需要相应的发酵才能分解这些有机物质，获得我们需要类似于炒芝麻风味的物质。然而这种原料，运用传统大曲及堆积所提供的微生物发酵出的效果并不理想，其需要科学手段，特殊筛选菌种，有针对性的发酵才能获得理想的效果。也正是因为如此，芝麻香酒酿造需要细菌麸曲、河内白曲等麸曲，而这也正是芝麻香酒酿造有麸曲的酒好于纯大曲酒的原因。大多数的芝麻香酒，运用的是大麸结合的酿造方式，所谓大麸结合，其实是大曲和麸曲相结合使用的一种方式。麸曲有利于酒的主体香形成，而仅用麸曲酿造的芝麻香酒，往往风味不够丰富。从某一方面，芝麻香酒酿造中大曲和麸曲是相辅相成的作用，麸曲提供主体香，大曲丰富滋味。对于芝麻香型白酒的大曲，大多数酒厂采用中高温大曲或中温曲和高温曲混合使用的方式，高温曲更多运用于酱酒酿造，而中温曲则更多运用于浓香酒酿造，结合芝麻香酒酿造工艺和运用的窖池，绝大多数芝麻香酒风味都介于酱香酒和浓香酒之间，其有酱的焦糊之味，又有浓的绵甜之感。与酱香酒一样，芝麻香酒也需要长时间的贮存，这可能跟两者麸皮运用比例较高有关，刚烤出来的酱香酒，往往会有氨臭味，这需要陶坛贮存，将其慢慢的氧化、挥发，弱化异味，并形成一种独特的复合味道。当然，芝麻香酒需要长时间贮存还有另一大原因，因为其是运用多微共酵的发酵方式，烤出的新酒里面各种主体风味都很出头，酒体糙辣，芝麻香不够明显，而通过长时间贮存，各种风味相互融合，挥发部分异杂味，氧化酒体让生酒味变成陈敛。

养生酒代加工你知道多少