

养生酒生产酿造工艺

产品名称	养生酒生产酿造工艺
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

养生酒生产酿造工艺 独创的高温润料堆积法。口子酒业借鉴了“高温润料法”，并将其创新发展为独有的“高温润料堆积法”。所谓“高温润料堆积”，即是在酵池中的酒胚之外，另将一部分高粱用高度的热水浸泡膨胀、拌好并堆积起来。这样经过堆积，可以去除原料中的杂味，并带出高粱独有的粮香味，同时产生更为特殊的香味，使酒中的香气成分更加丰富，这也是形成口子窖酒“兼香风格”的香型基础。持之以恒的三部循环储酒法。口子窖酒的窖藏，被称为“三步循环储酒法”。酒蒸出后，根据等级不同分别存放，其中用于调制口子窖酒的优级酒需先储存于地上大罐群，放置一年，经历春夏秋冬四季转换，使酒体内分子间进行初步磨合；再转储于地下酒库，进行窖藏，因地下恒温、湿润，能使酒中的各种成分充分融合，进行老熟，达到一定的年限后，再一次移至不锈钢罐群内进行口感微调，然后放置半年使酒体稳定。经过这样长期储存，使得酒内各种物质之间，以及各种物质和水分子之间的契合度都达到最佳状态，使口子窖酒的各种香气特征均衡、协调，使口感达到最佳，更要使口子窖酒的“兼香”特点，得到淋漓尽致的体现。养生酒生产酿造工艺