

白酒贴牌定制 养生酒加工厂家

产品名称	白酒贴牌定制 养生酒加工厂家
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

白酒贴牌定制 养生酒加工厂家 新的一年2020即将到来，不知道在2019年的你所制定的计划或想法是否圆满的完成，人生在世数十载，不论是平平淡淡还是轰轰烈烈，每个人都有想法，或者说是梦想，是碌碌无为还是有所成就，取决于自己是原地踏步还是迈出一步，或许头破血流，也许功成名就，很喜欢一句话“不疯魔不成佛，你命由你不由天”，在2020年，八匠鼎松仁祝大家身体健康，事事顺心，阖家欢乐！

那么进入今天的主题，我们粗略来了解一下兼香型白酒白云边的酿造工艺：工艺特点：以高粱为原料，多次投料，6轮堆积，清蒸清烧和混蒸续渣相结合，9轮操作，7次取酒，泥窖发酵。工艺流程：一次投料：每年9月开始投料，进入新一年的生产周期。第一次投料时间为15个工作日，投料量占全年投料总量的40%。将高粱破碎，要求80%的整粒，20%的破碎成2~4瓣，运至操作场地，用占投料量45%的95 以上的水将高粱均匀润湿，收成方堆，放置8~9小时，让其充分吸水后。加入10%上年度留下来的末轮酒醅拌匀上甑蒸粮。蒸料时间控制在100分钟左右。要求蒸匀、蒸熟，以无生心为度，不要蒸得过透。将蒸好的粮食出甑，适当补充量水，在晾堂上扬冷至30 或平室温，下高温曲，拌和均匀后，运至堆积场地收成圆锥形堆，堆积2~3天。要求堆体四周同步升温，待堆温升至55~60 时，开堆入窖发酵一个月。入窖时，要喷洒2~3%上年度的末轮酒尾，以调节酸度和增加香味成分。科学利用酒尾，是提高白云边酒质量的有效措施。第二次投料：第二次投料时间为30个工作日。投料量占全年投料总量的40%，日投料量为第一次日投料量的一半。将高粱破碎，要求70%的整粒，30%破碎成3~4瓣，用占投料量48%的95 以上的水将高粱均匀润湿，收成方堆，放置9小时。开窖取等量上轮发酵好的酒醅拌和均匀，上甑混蒸混烧。出甑、摊晾、下曲、堆积、入窖发酵与上轮相同。

白酒贴牌定制 养生酒加工厂家