

纯粮食酒生产定制加工

产品名称	纯粮食酒生产定制加工
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	24.00/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

纯粮食酒生产定制加工 白酒是中国特有的一种蒸馏酒，而且也是以蒸馏酒闻名世界的。然而蒸馏酒是由于将粮食中的淀粉和糖质原材料制成酒醅或固态发酵而得，水质也是很重要的。常用的粮食原料有高粱、小麦等等。那么其酿造工艺有以下几点：

- 1.原料的处理。酿酒的纯粮食原料都必须经过一系列特定工艺的处理，主要包括原料的选择配比及其状态的改变。
- 2.捆粮食和精碾或粉碎粮食。原料粉碎的目的在于便于蒸煮，是淀粉充分被利用。
- 3.蒸煮。利用蒸煮使淀粉酶的作用，同时还可以杀死细菌。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不黏。
- 4.冷却。用扬渣或晾渣的方法，使熟的原料迅速冷却，达到适宜微生物生长的温度。同时还可以起到会发杂味，吸收氧气等作用。

5.淀粉糖化。原料冷却后加入酒曲混合均匀，堆积糖化24小时，然后盖上布匹或者麻袋。

6.入窖发酵。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分.酸度.酒量.淀粉残留量的变化。一般当窖内品温上升至36度~37度时，即可结束发酵。

7.蒸馏取酒。利用水喝酒精沸点的不同，从原有的酒液中分离出来大量的含酒精的蒸汽。将这种蒸汽收入管道并进行冷凝，就会与原来的酒液分开，从而形成高度数的酒品。

8.酒的老熟和陈酿。新酒制成的酒品质粗劣淡寡，酒体欠缺丰满，所以新酒必须经过特定环境的窖藏。经过老熟和陈酿，醇香和美的酒质才最终形成并得以深化。

9.勾兑调味。勾兑调味工艺，是将不同种类的.陈年和产地的原酒液半成品，按照一定比例，参照成品酒的酒质标准进行混合.调整合校对的工艺。勾兑调味囊不断获得均衡协调.质量稳定.风格地道的酒品。纯粮食酒生产定制加工