

# 纯粮食酒定制什么加工

产品名称	纯粮食酒定制什么加工
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	36.00/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

### 纯粮食酒定制什么加工

按照香型来分类，白酒分为酱香型、浓香型、清香型、兼香型等，今天我们了解下清香型白酒。主要是以山西汾酒为代表，在我国白酒中占有重要的地位、产量比较大。

#### 一、工艺

清香型白酒的工艺，从汾酒的酿造工艺中就能够窥见一斑。汾酒的酿造主要分为四个阶段，分别是制曲、酿造、贮存、盛装，其工艺技术主要体现在前两个阶段中。

##### 1、制曲

汾酒制曲主要是以大麦和豌豆为原料，二者混合粉碎，加上水搅拌均匀，然后人工踩制成块;成型的曲块运入曲房中堆积发酵，堆积时采取分层排列的方式，便于空气中微生物进入曲块，产生酿酒需要的多种复合霉和菌类，这个过程被称为“上霉”。上霉过后，还需要凉霉，然后经过潮火、大火、后火三轮升温发酵，培养和自然筛选出有益于酿酒的微生物，发酵之后的曲块还需要经过一段时间的养曲后，才能够出房验曲，然后再进行贮存一

段时间，后方为成品曲。

## 2、制酒

中国知名白酒大多是以高粱为原料，汾酒也不例外，其酿酒工艺是将高粱粉碎，加热水润粮，然后再装甑蒸粮，出甑之后加冷水降温，扬冷之后，加制作好的大曲，高粱与大曲拌匀之后，装入地缸发酵，经过28--35天的密封发酵，就可以出缸烤酒了，在烤酒的时候，为了增加酒醅的疏松度，需要加入一些糠壳，这个时候烤出的酒称为大汾酒。烤酒之后的酒糟出甑后扬冷，再一次加入大曲，拌匀后装入地缸，再次经过28--35天的发酵，然后出缸拌糠，再次蒸馏并且丢糟，此时得到的酒为二汾酒。

经两次蒸馏之后得到的基酒，需要用陶瓷酒缸进行贮存，让甲醇等有害杂质充分的挥发之后，在大汾酒和二汾酒的基础上加入不同的配料，可以配制成竹叶青酒、白玉汾酒、玫瑰汾酒等成品酒。

## 二、特点

相对于酱香型白酒的酱香突出、浓香型白酒的窖香浓郁，清香型白酒也是个性鲜明。其风格特点是：清香纯正，醇甜柔和，自然谐调，余味爽净。清香纯正主要是其主体香乙酸乙酯与乳酸乙酯搭配谐调，无杂味，干净利落。简单来说，其特点可以概括为：清、正、甜、净、长五个字，清字当头，净字到底。

后，生活中哪些白酒属于清香型白酒呢？

清香型白酒主要是以其无色、清亮透明、清香纯正等特点深受广大消费者的喜爱，除了大家熟知的山西汾酒、北京二锅头以及河南宝丰酒之外、其实还有浙江同山烧、湖北黄鹤楼酒、河南龙兴酒、青稞酒、厦门高粱酒、天长帝酒等都是属于清香型白酒哦，这么多的清香型白酒，您喝过哪几款呢？

纯粮食酒定制什么加工