

白酒代加工如你所愿

产品名称	白酒代加工如你所愿
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

白酒代加工如你所愿 提起浓香型白酒大家都会想到他的芳香浓郁、绵柔甘冽、香味协调、入口甜、落口绵、尾净余长等特点，当然这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。本文主要为你讲述浓香型白酒的酿造工艺：

一、培育窖泥在浓香型大曲酒的生产中，窖泥是基础，糟醅是前提。优质的窖泥，优良的糟醅是生产浓香型大曲酒必不可少的条件。二、制曲大曲作为酿制大曲酒用的糖化、发酵剂，在制造过程中依靠自然界带入的各种微生物菌群，在淀粉质原料中进行富集、扩大培养，并保藏了各种酿酒用的有益微生物。再经过风干、贮藏，即成为成品大曲。酒厂的大曲是以当地的优质小麦为原料，依靠特定的微生物生态环境进行精心培养而成

三、酿酒酿酒是将粉碎的原料，配入出窖(池)的酒醅，经过蒸酒和蒸粮，扬凉后，加入大曲(糖化发酵剂)进行糖化发酵的生产过程。酒厂酿酒生产以高粱为主要制酒原料，以自制的大曲为糖化、发酵剂，泥窖固态发酵，采用“续糟配料，混蒸混烧”工艺，生产的原酒窖香浓郁、绵甜醇厚、香味谐调、尾净爽口。

四、储存与勾调刚生产出来的新酒，具有辛辣刺激感，经过一段储存期后，刺激性和辛辣感会明显减轻，口味变得醇和、柔顺，香气风味都得以改善，然后才能用于勾调成品酒。勾调主要是运用人工鉴评及微机勾兑等科技手段，调整酒中各成分之间的比例含量，使酒质的酸、酯、醇等微量成分趋于平衡，香味协调。

白酒代加工如你所愿