

亳州药酒贴牌定制

产品名称	亳州药酒贴牌定制
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:思乐欢 规格:1*4 产地:亳州
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

亳州药酒贴牌定制 以高粱、小麦、麸皮为原料，合理配料，泥底砖窖，混蒸混烧，高温大曲、中温大曲和麸曲混合使用，外加白曲、酵母、细菌强化发酵，高温堆积，高温发酵，长期贮存，分型勾调。原料粉碎 润料 配料 蒸料 摊凉 加水、曲、生香酵母 高温堆积 翻堆 入池发酵 出池 蒸馏

酒粮糟补水，即流酒后出甑的糟子加入适量清水，拌和均匀，配料，用清蒸后的稻壳覆盖在料堆上，上甑前10分钟—15分钟掺和均匀，润料时间不少于60分钟。高温堆积是酱香型和兼香型白酒采用的重要工序。目的是使糟醅中的淀粉和蛋白质经酶作用，转化为还原糖和氨基酸，再进一步反应生成各种香味物质。高温堆积过程是富集空气中酵母大量增殖的过程，进而增加了单细胞蛋白，使糟醅中的蛋白质含量大幅度提高，同时，也是嗜热芽孢杆菌的增殖过程，以及料醅中微生物的消长过程。因为高温堆积能够网罗空气中的有益微生物，为产生芝麻香的前体物质创造条件。 堆积过程中，淀粉、蛋白质分解，糖分、总酯上升，温度升高，使糟醅发出悦人的复合香，高级醇、乙缩醛、双乙酰、2,3 - 丁二醇、酯类化合物及杂环类化合物均明显升高。当堆积温度达到40 —45 时，有利于蛋白酶及肽酶对蛋白质分解生成芝麻香型白酒的香气成分。糟醅中含有的地衣酵母等菌种，可将蛋氨酸转化为3 - 甲硫基丙醇及丙醛等芝麻香味物质。亳州药酒贴牌定制