

定制一批配制酒

产品名称	定制一批配制酒
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

定制一批配制酒 白酒酿造工艺有很多种，市面上最为常见的是浓香型白酒。浓香型白酒是以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒。其无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀，酒体醇和协调，绵甜爽净，余味悠长。浓香型白酒区别于其它酿造工艺的主要特点：泥池固态发酵、续糟配料、混蒸混烧。泥池，是用粘土制作的窖池，跟缸、桶功能一样，是一种发酵设备，作为酒醅发酵的容器。浓香型白酒的各种呈香呈味的香味成分多与窖泥有关。续糟配料，就是在原出窖酒醅中加入新料（高粱）及一定数量的辅料（稻壳），拌合均匀后，上甑蒸馏。每轮次发酵结束都如此操作。一个窖池每轮次丢弃面糟，其余糟醅添加新料循环使用。在浓香型大曲酒生产中人们称其为“万年糟”。混蒸混烧，是指在将发酵好的酒醅与原粮按一定比例混合，通过人工操作上甑，一边蒸酒，一边蒸粮，调整气压，做到先缓火蒸馏取酒，然后加大火力进一步糊化原粮的操作方法。定制一批配制酒