

宁波宁海白酒贴牌定制效果好不好

产品名称	宁波宁海白酒贴牌定制效果好不好
公司名称	安徽省星河商贸有限公司
价格	.00/箱
规格参数	品牌:青瓷潭 价格:面议 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市古井镇
联系电话	18355949277 18355949277

产品详情

宁波宁海白酒贴牌定制效果好不好 本发明的目的就在于提供一种清香型白酒的酿制方法，该方法生产的酒无色透明、清香纯正、具有粮食小曲特有的清香和糟香、回味醇和回甜，香味特征以乙酯和乳酸乙酯为主。/ 蒸粮。本步骤的目的是使高粱粒吸收水分，受热膨胀裂口，利于后续的糖化发酵。本发明的目的就在于提供一种清香型白酒的酿制方法，该方法生产的酒无色透明、清香纯正、具有粮食小曲特有的清香和糟香、回味醇和回甜，香味特征以乙酯和乳酸乙酯为主。/

蒸粮。本步骤的目的是使高粱粒吸收水分，受热膨胀裂口，利于后续的糖化发酵。 上甑蒸馏。开窖将面糟移到堆糟坝(面糟需取尽，面糟移到堆糟坝后，收堆撒上谷壳，与底窖糟一起蒸馏取酒后作丢糟)。将发酵后的高粱移入甑内，出窖到一半打黄水(黄水为发酵时生成的水，为黄色，勤舀黄水，黄水用于底锅蒸馏)，最后将底窖糟移到堆糟坝。上甑时底锅水淹过气盘5cm，发酵后的高粱轻撒匀铺、探气(三节五点)上甑、上甑时间35—40min。发酵后的高粱移入甑内后开始蒸馏，蒸馏采酒采用掐头去尾，流酒速度2--3Kg/min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。/ 复蒸。开大气复蒸40—50分钟后，去掉甑盖，再蒸10—20分钟。复蒸结束粮粒裂口率达到90--95%，水分60%左右，阳水轻(阳水指界面水，即顶层高粮面上的水)，柔熟均匀。/ 泡粮。将高粱(高粱为整粒高粮，不需要破碎，高粱重量为1000重量份，此处高粱量为投粮量)放入水温为90°的泡粮池中，搅拌均匀，水面高出高粱20—25cm，浸泡5—10小时，然后捞去水面上的杂质、料壳，放水，然后放置3小时。/