

配制酒贴牌代加工丹东生产并不神秘

产品名称	配制酒贴牌代加工丹东生产并不神秘
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

配制酒贴牌代加工丹东生产并不神秘 入窖发酵。将配糟后的高粱移入砖窖，入窖一半，勾平踩窖，四周密踩，中间踩花足。入窖完盖上面糟，搭盖薄膜，薄膜上面盖上12公分左右谷壳。发酵期间每天踩窖(四周密中间稀)1次以上。发酵为固态发酵。白酒是我国特有的一种蒸馏酒，白酒的历史源远流长，距今已有5000多年的历史。白酒生产属于开放型生产，受环境影响极大，不同地区、不同的工艺所生产的白酒其质量风格，酒类是不同的。酱香型白酒酿制时间长，成本高，价格贵。传统清香型酿酒工艺的出酒率普遍较低，只有40%左右，并且随着季节变化，清香型白酒生产的质量十分不稳定。2.按照权利要求1所说的使基础白酒催化老熟的方法，其特征在于所用的催化剂是使用一种浓度为0.5摩尔的，含有Na⁺、K⁺、Ga⁺⁺、H⁺、Mg⁺⁺、NH₄⁺、Ag⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺的卤化物、盐、硫酸盐、磷酸盐，或者是使用一种浓度为0.5摩尔的无机酸(、硫酸或磷酸)，在80 下对X型或Y型沸石、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石进行离子交换，然后与25%重量份的水合多水高岭土成型，取20-40月的籽粒而制得。使用含有Na⁺、Ga⁺⁺、Mg⁺⁺、Ag⁺、NH₄⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺离子的卤化物、盐、硫酸盐、磷酸盐或者是、硫酸、磷酸等无机酸溶液对Y型、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石进行处理时，可按上述相似的方法。交换的方式可以是釜式或柱式。2.按照权利要求1所说的使基础白酒催化老熟的方法，其特征在于所用的催化剂是使用一种浓度为0.5摩尔的，含有Na⁺、K⁺、Ga⁺⁺、H⁺、Mg⁺⁺、NH₄⁺、Ag⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺的卤化物、盐、硫酸盐、磷酸盐，或者是使用一种浓度为0.5摩尔的无机酸(、硫酸或磷酸)，在80 下对X型或Y型沸石、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石进行离子交换，然后与25%重量份的水合多水高岭土成型，取20-40月的籽粒而制得。糯小麦应用于传统白酒酿造的方法现在还不多，开展糯小麦的酿酒特性研究，对于糯小麦在酿酒工业中的利用具有重要价值。技术实现要素：本发明为了解决上述技术问题提供了一种紫糯麦白酒及其酿造方法，具体的技术方案为：一种紫糯麦白酒，其酿造方法包括以下步骤：(1)润粮：紫糯麦作为原料，加入水至淹没粮食上表面5~10cm，30 进行泡粮，泡粮约12小时，泡粮结束时粮食横、纵剖面粮心显白色，干燥区域小于剖面总面积的5%。(2)沥干蒸粮：将泡粮水沥干，并转入蒸甑，待蒸粮水充分沸腾、蒸甑内充满热蒸气时开始计时，蒸粮时间为1小时左右。(3)摊凉拌曲：原料蒸完后出甑置于拌曲槽内，选用保藏编号为cgmccno.10694的酿酒酵母。不断轻柔上下均匀翻动，等待其温度降至55 左右时，加入曲药，迅速混匀。待其温度降至40 时，再加入曲药，迅速混匀，保证原料与曲药充分接触。(4)糖化：将拌曲后的原料用纱布包裹，置于糖化槽内，底部加入适量自来水保证湿度，糖化原料悬空不与水接触。将糖化体系放入37 培养室，糖化24h。(5)密封发酵：将糖化后的原料置于发酵罐中，30 环境下开始无氧发酵。(6)蒸馏取酒：将发酵后的酒醅

转移至蒸甑中，外接白酒冷凝装置，进行蒸馏取酒。步骤(1)中，糯小麦在润粮工艺中相对粳高粱和普通小麦有更强的吸水能力，更快的吸水速度。步骤(2)中，与非糯小麦淀粉相比，糯小麦淀粉的糊化温度低，较易糊化且糊化后的回生速度慢，在蒸粮时有利于节省能源，并在蒸粮之后有更长的操作时间进行拌曲等操作。步骤(4)中，糯小麦与粳高粱、普通小麦相比，糯小麦淀粉消耗速度快，糖化醪还原糖含量高，糖化温度高，糯小麦的糖化效果优于普通小麦。步骤(5)中，糯小麦在液态发酵工艺中相对于非糯小麦具有相对较高的糖类转化效率，并且在补充氮源的情况下其发酵转化率得到相应提高。步骤(6)中，在酒厂生产条件下，糯小麦白酒有相对较高的出酒率和杂醇类物质含量、适中的酸类和酯类物质含量、较低的醛类物质含量。步骤(6)中，糯小麦具有与传统白酒工艺相适应的特性。相对于粳高粱和普通小麦，糯小麦出酒率更高，白酒的气味和口感更佳，在传统白酒酿造中有开发利用潜力。

作为优选，所述黄水甑中的黄水打出后用于底锅蒸馏。作为优选，所述 为撒谷壳一层，开气，将泡好的高粱上甑，上甑时间20—30分钟，上甑完后将甑盖盖上，开始初蒸；所述 为开大气初蒸，大气初蒸时间为50—60分钟；所述 为向初蒸后的高粱加水进行闷水，水量以不溢甑为准，水温为45-55°，闷水时间为25-35分钟；所述 为闷水完成后将水放掉，静置25—30分钟；所述 为加50-80重量份谷壳到高粱上，拌匀，无成坨团块；所述 为开大气复蒸40—50分钟后，去掉甑盖，再蒸10—20分钟。