

# 仙人掌酒代加工台州2021配制酒养生市场

产品名称	仙人掌酒代加工台州2021配制酒养生市场
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

仙人掌酒代加工台州2021配制酒养生市场 实施例1 一种清香型白酒的酿制方法，包括以下步骤：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。本发明的优点是1、与现有粮食白酒生产相比，可节省大量的粮食；2、与现有果酒生产相比，酒度高，易保存，而且保存期越长，酒质越好；3、与现在民间水果白酒生产工艺相比，水果不再蒸熟，经过多次发酵、蒸馏，保持了水果原香味及营养成分，出酒率高。存在高端酒的化、低端酒品质差等问题，这与糯质原料的限制存在密不可分的联系。白酒酿造对原料要求高，不仅需要原料与复杂而繁琐的酿造工艺相适应，还要与良好的出酒率及白酒品质相契合，糯小麦等糯质粮食是优质白酒酿造中必不可少的原料。开发新型糯质酿酒原料，有利于实现传统白酒酿造技术的革新，这对于提高白酒生产的产量及改善白酒品质具有重要意义，糯小麦是近年来育成的特殊淀粉类小麦，其籽粒中淀粉的组成、结构以及功能特性已与普通小麦有了明显差别并与现有酿酒糯性原料存在诸多相似之处。传统的白酒酿造工艺相对复杂，不仅生成乙醇，同时也生成了白酒呈香物质和杂质。但目前生产的果酒，大多为甜酒或饮料，保存期短，山楂耗量也小，所以应开发高度水果白酒。目前果酒的生产工艺主要有发酵法、浸泡法、蒸馏法、勾兑法，它们均不能直接生产出水果白酒。在民间小酒厂，有的以水果为主要原料，将水果蒸熟后，拌糠加曲，用发酵法一次性蒸馏生产白酒。但这种生产工艺产酒率低，味道欠纯正。也有的用浸泡、二次发酵和蒸馏三种方法结合生产水果酒，但其酒度需要加粮食酒勾兑。使用含有Na<sup>+</sup>、Ca<sup>++</sup>、Mg<sup>++</sup>、Ag<sup>+</sup>、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>、Zn<sup>++</sup>、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。放水，静置。闷水完成后将水放掉，静置25—30分钟。加谷壳。加谷壳(谷壳量为5-8%投粮量，即50-80重量份)到高粱上，拌匀(可抓住甑的一边再用木造盘翻造一遍)，无成坨团块。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。有益效果：经过本发明酿制的清香型白酒用曲量少，采酒量高，成本低，酿酒时间短，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。使用含有Na<sup>+</sup>、Ca<sup>++</sup>、Mg<sup>++</sup>、Ag<sup>+</sup>、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>、Zn<sup>++</sup>、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。