

鹿鞭酒代加工延边2021配制酒养生市场

产品名称	鹿鞭酒代加工延边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

鹿鞭酒代加工延边2021配制酒养生市场 盖箱。收箱完后用已取酒糟醅进行盖箱，箱厚10-18cm。 培菌糖化。盖箱后培菌糖化发酵，糖化发酵时间为20-26小时，糖化发酵后出箱，出箱时酒气、曲香、味稍甜、微酸，夏季出箱温度38-40，春、秋、冬出箱温度33-38。出箱后降温。出箱时化验原糖含量为1.5-3.5%。 配糟。降温至25左右配糟。将糟拌入培菌糖化后的高粱内，糟量为投粮量的180-250%(即1800-2500重量份)。 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)。

本发明的目的在于寻找一种经济有效的白酒催化老熟的方法。实验证明，把X型、Y型、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-2等沸石经离子交换后，装入一种吸附柱，然后使基础白酒通过该吸附柱，这样处理过的白酒经品酒员品尝，认为已去掉了基酒原有的邪杂臭味，由苦涩麻辣变得比较绵甜协调。这可能是由于上述吸附剂选择性地吸附了白酒中某些微量成分，除去酒中的邪杂臭味，起到了“去杂增香”的效果。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。本发明的目的是提供一种以水果为主要原料，通过选取恰当的原料和工艺流程，经过多次发酵、蒸馏循环生产出成本低、味道纯正的水果白酒的酿造方法。

作为优选，所述黄水(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。