

# 鹿鞭酒贴牌代加工上饶2021白酒新方向

产品名称	鹿鞭酒贴牌代加工上饶2021白酒新方向
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

鹿鞭酒贴牌代加工上饶2021白酒新方向

min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。

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。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<sup>+</sup>、K<sup>+</sup>、Ca<sup>++</sup>、H<sup>+</sup>、Mg<sup>++</sup>、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>、Ag<sup>+</sup>、Zn<sup>++</sup>、Ni<sup>++</sup>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目的籽粒而制得。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。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。min、流酒温度20—30度。作为优选，所述面糟和底窖糟移到堆糟坝后，收堆撒上谷壳，蒸馏取酒后作丢糟。