

药食同源配制酒定制南昌2021白酒新方向

产品名称	药食同源配制酒定制南昌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

药食同源配制酒定制南昌2021白酒新方向 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。

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。浓香型大曲酒是由窖池、黄水、发酵糟醅构成的固、液、气等多相复杂发酵体系中复合微生物长时间协同代谢的产物。浓香型白酒的酿造都是在窖平面以下建成“泥坑”(即窖池)，内壁和窖底搭上0.1~0.15m厚的窖泥，为窖泥功能菌营造栖息环境。粮食糟醅装入窖池后，一般露出窖平面1.5m，成为窖帽，然后采用封窖泥(或塑料布)将糟醅密封，形成一个密闭的发酵体系。封窖的目的是使酒醅与外界空气隔绝，造成厌氧条件，防止有害微生物的侵入，同时也避免了酵母菌在空气充足时大量消耗可发酵性糖，保证曲酒发酵正常进行。如果封窖不严，跟窖不及时，导致窖顶漏气，则会引起糟醅发烧、霉变、生酸，还会使酒带上邪杂味。具体实施方式下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明。

本发明中，如未特别说明的，均采用的是现有的技术。%指质量百分比。

本发明中，如无特别说明，均为本行业的现有技术术语。

min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。使用含有Na⁺、Ca⁺⁺、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。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。