

仙人掌酒定制泉州古井镇厂家

产品名称	仙人掌酒定制泉州古井镇厂家
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

仙人掌酒定制泉州古井镇厂家 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 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。 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。本发明是这样实现的立茬,将水果(如山楂、桃、苹果、草莓、柿子、枣等,可任选一样)加入谷糠、花生皮(或稻糠)制成水果糠混合料。再将粮食粉碎,加水润透,加酒糟入蒸馏桶蒸熟,经凉茬、冷却后和水果糠混合料拌匀,再经过发酵后加干糠制成果酒坯,将果酒坯进行蒸馏,获得茬水果白酒和茬酒脚料。茬酒脚料再加入水果糠混合料拌匀,加曲、加水发酵后,再加粉碎的粮食、干糠进行蒸馏,得第二茬酒和第二茬酒脚料。然后依次重复第二茬酒的生产过程,根据原料的多少可生产三茬或更多茬。此种方法从第二茬(第二茬及以后各茬均称续茬)开始,依次使用上一茬的酒脚料代替立茬中的酒糟。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。 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。