

配制酒贴牌定制岳阳古井镇厂家

产品名称	配制酒贴牌定制岳阳古井镇厂家
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

配制酒贴牌定制岳阳古井镇厂家 实施例1 一种清香型白酒的配制方法,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。技术实现要素:本发明的目的就在于提供一种清香型白酒的配制方法,该方法生产的酒无色透明、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。

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)。

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)。实例1取X型沸石100克加入到1000毫升烧瓶内,加入500毫升0.5摩尔的KCl水溶液,在85下交换1小时,滤去母液,其固体再按上述操作重复4次,即得到KX沸石。向KX沸石内加入500毫升0.5摩尔的NH₄Cl溶液,于80交换1小时,过滤并洗至无氯,于120烘干。向该沸石内加入25%的水合多水高岭土,成型后取20-40目的颗粒,于400下焙烧3小时,得到KH₂X沸石催化剂。其催化过程可能如下 在白酒中的有机羧酸和醛类的含量都较低,而水的含量又高达40-50%,因水的作用较大,故上述反应只能进行微量转化,这正符合白酒老熟的要求。糯小麦应用于传统白酒酿造的方法现在还不多,开展糯小麦的酿酒特性研究,对于糯小麦在酿酒工业中的利用具有重要价值。技术实现要素:本发明为了解决上述技术问题提供了一种紫糯麦白酒及其酿造方法,具体的技术方案为:一种紫糯麦白酒,其酿造方法包括以下步骤:(1)润粮:紫糯麦作为原料,加入水至淹没粮食上表面5~10cm,30进行泡粮,泡粮约12小时,泡粮结束时粮食横、纵剖面粮心显白色,干燥区域小于剖面总面积的5%。(2)沥干蒸粮:将泡粮水沥干,并转入蒸甑,待蒸粮水充分沸腾、蒸甑内充满热蒸气时开始计时,蒸粮时间为1小时左右。(3)摊凉拌曲:原料蒸完后出甑置于拌曲槽内,选用保藏编号为cgmccno.10694的酿酒酵母。不断轻柔上下均匀翻动,等待其温度降至55左右时,加入曲药,迅速混匀。待其温度降至40时,再加入曲药,迅速混匀,保证原料与曲药充分接触。(4)糖化:将拌曲后的原料用纱布包裹,置于糖化槽内,底部加入适量自来水保证湿度,糖化原料悬空不与水

接触。将糖化体系放入37℃培养室，糖化24h。

(5)密封发酵：将糖化后的原料置于发酵罐中，30℃环境下开始无氧发酵。(6)蒸馏取酒：将发酵后的酒醅转移至蒸甑中，外接白酒冷凝装置，进行蒸馏取酒。步骤(1)中，糯小麦在润粮工艺中相对粳高粱和普通小麦有更强的吸水能力，更快的吸水速度。步骤(2)中，与非糯小麦淀粉相比，糯小麦淀粉的糊化温度低，较易糊化且糊化后的回生速度慢，在蒸粮时有利于节省能源，并在蒸粮之后有更长的操作时间进行拌曲等操作。步骤(4)中，糯小麦与粳高粱、普通小麦相比，糯小麦淀粉消耗速度快，糖化醪还原糖含量高，糖化温度高，糯小麦的糖化效果优于普通小麦。步骤(5)中，糯小麦在液态发酵工艺中相对于非糯小麦具有相对较高的糖类转化效率，并且在补充氮源的情况下其发酵转化率得到相应提高。步骤(6)中，在酒厂生产条件下，糯小麦白酒有相对较高的出酒率和杂醇类物质含量、适中的酸类和酯类物质含量、较低的醛类物质含量。步骤(6)中，糯小麦具有与传统白酒工艺相适应的特性。相对于粳高粱和普通小麦，糯小麦出酒率更高，白酒的气味和口感更佳，在传统白酒酿造中有开发利用潜力。