

## 配制酒贴牌代加工宿迁2021白酒新方向

产品名称	配制酒贴牌代加工宿迁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

配制酒贴牌代加工宿迁2021白酒新方向 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)。 本发明属于白酒的加工方法。新酿造的基础白酒辛辣苦涩，臭味各异，一般都需要经过半年以上的存放(陈酿)才能饮用。而某些“名”、“优”白酒，为了保持特有的风格和品质，往往要经过三年以上的陈酿期。这就需要花费大量资金购买容器和建造大批贮酒厂房。本发明是使基础白酒流过装有经过离子交换的某些沸石催化剂的吸附柱，以达到催化老熟的目的。经过处理的酒，其风味与自然老熟的白酒相同。白酒是我国特有的一种蒸馏酒，白酒的历史源远流长，距今已有5000多年的历史。白酒生产属于开放型生产，受环境影响极大，不同地区、不同的工艺所生产的白酒其质量风格，酒类是不同的。酱香型白酒酿制时间长，成本高，价格贵。传统清香型酿酒工艺的出酒率普遍较低，只有40%左右，并且随着季节变化，清香型白酒生产的质量十分不稳定。作为优选，所述 为将投粮量为1000重量份的整粒高粮放入水温为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；所述 为撒曲为降温36—38 开始撒曲，撒曲分三次，每撒一次拌合均匀进行下一次，三次撒曲拌合均匀再进行降温，降温夏季降到室内地面温度、冬季降到26—28度、春秋降到23—25度，曲为小曲或麸曲，曲量为3.5重量份-重量份；所述 为撒曲降温后将带曲高粱平分两边，撒一层薄谷壳在晾堂上，将带曲高粱移到谷壳，进行收箱，收箱四边直厚薄均匀，再撒一层谷壳在带曲高粱面上；所述 为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；所述 为糟量为投粮量的1800-2500重量份；所述 为发酵为固态发酵；所述 为开窖将面糟移到堆糟坝，将发酵后的高粱移入甑内，出甑到一半打黄水凶，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 封窖泥是用优质黄泥和窖皮泥(窖皮泥即用于封窖的粘土)加水踩柔和熟(即柔熟，封窖泥柔熟指封窖泥达到软中带硬，湿而不稀，整体软硬干湿均匀，局部无硬块干泥和滴水稀泥的要求)而成的。封窖时，将封窖泥抹平、抹光，如果封窖技术不到位，措施不得当的话，发酵时，糟醅可能下沉而使封窖泥出现裂缝，形成窖帽漏气而影响窖池发酵，从而降低整窖糟醅所产酒的品质，严重时甚至会使整窖糟醅作废，给企业带来损失。

酿酒厂新酿造的白酒，辛辣苦涩、臭味各异，故需要半年以上的存放(陈酿)才能饮用。某些“名”、“优”白酒，为了保持特有的风格和品质，往往要经过三年以上的陈酿期。这就要花费大量资金购买容器和建造广大的贮酒厂房;由于基酒不能立刻出售，使大批资金积压，不能及时周转，这对于扩大生产、满足市场需求、提高经济效益都是十分不利的。为了解决上述问题，都在研究白酒的快速老熟的方法，其中有微波处理法、电磁场处理法、远红外处理法等，这些方法对白酒的快速老熟都有一定的效果，但是，用这些方法老熟过的酒经过一定时间后多有“回返”现象。

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。