

配制酒OEM代加工阜新2021白酒新方向

产品名称	配制酒OEM代加工阜新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OEM代加工阜新2021白酒新方向 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。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。作为优选，所述黄水函中的黄水打出后用于底锅蒸馏。作为优选，所述 为撒谷壳一层，开气，将泡好的高粱上甑，上甑时间20—30分钟，上甑完后将甑盖盖上，开始初蒸；所述 为开大气初蒸，大气初蒸时间为50—60分钟；所述 为向初蒸后的高粱加水进行闷水，水量以不溢甑为准，水温为45-55°，闷水时间为25-35分钟；所述 为闷水完成后将水放掉，静置25—30分钟；所述 为加50-80重量份谷壳到高粱上，拌匀，无成坨团块；所述 为开大气复蒸40—50分钟后，去掉甑盖，再蒸10—20分钟。使用含有Na⁺、Ga⁺⁺、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。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⁺、K⁺、Ga⁺⁺、H⁺、Mg⁺⁺、NH⁴⁺、Ag⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺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月的籽粒而制得。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酿制方法，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。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。