

# 鹿鞭酒OEM代加工衡阳2021白酒新方向

产品名称	鹿鞭酒OEM代加工衡阳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	183****9277 183****9277

## 产品详情

鹿鞭酒OEM代加工衡阳2021白酒新方向 本发明的优点是1、与现有粮食白酒生产相比，可节省大量的粮食；2、与现有果酒生产相比，酒度高，易保存，而且保存期越长，酒质越好；3、与现在民间水果白酒生产工艺相比，水果不再蒸熟，经过多次发酵、蒸馏，保持了水果原香味及营养成分，出酒率高。存在高端酒的化、低端酒品质差等问题，这与糯质原料的限制存在密不可分的联系。白酒酿造对原料要求高，不仅需要原料与复杂而繁琐的酿造工艺相适应，还要与良好的出酒率及白酒品质相契合，糯小麦等糯质粮食是优质白酒酿造中必不可少的原料。开发新型糯质酿酒原料，有利于实现传统白酒酿造技术的革新，这对于提高白酒生产的产量及改善白酒品质具有重要意义，糯小麦是近年来育成的特殊淀粉类小麦，其籽粒中淀粉的组成、结构以及功能特性已与普通小麦有了明显差别并与现有酿酒糯性原料存在诸多相似之处。传统的白酒酿造工艺相对复杂，不仅生成乙醇，同时也生成了白酒呈香物质和杂质。

出甑摊晾。在晾床上一层薄谷壳，将复蒸后的高粱出甑均匀铺在晾堂上，进行降温。撒曲。降温至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(麸曲)。曲量一共为0.35-0.4 %投粮量，即3.5重量份-重量份。收箱(做箱)。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，收箱要求四边直厚薄均匀，再撒一层谷壳(隔热、保温)在带曲高粱面上。有益效果：经过本发明酿制的清香型白酒用曲量少，采酒量高，成本低，酿酒时间短，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。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。采出的酒无色透明、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。

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。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。