

养生酒贴牌代加工丽水2021配制酒养生市场

产品名称	养生酒贴牌代加工丽水2021配制酒养生市场
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

养生酒贴牌代加工丽水2021配制酒养生市场 泡粮后高粱含水量为45%。本步骤目的是去掉原料中的杂质、异味、单宁等，提高产品质量，同时让高粱充分吸收水份。

蒸粮。本步骤的目的是使高粱粒吸收水分，受热膨胀裂口，利于后续的糖化发酵。 上甑。撒谷壳一层，开气，将泡好的高粱上甑，上甑时间20—30分钟，上甑后将甑盖盖上，开始初蒸。

初蒸。开大气初蒸，大气初蒸时间为50—60分钟，初蒸需穿气均匀。 闷水。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，闷水的目的是使淀粉细胞破裂达到糊化(由于初蒸完成时，甑内的温度高为100°，45-55°的水加入，粮粒遇冷收缩挤压使淀粉细胞破裂从而达到糊化的目的)。闷水后高粱裂口率70%，水分61-62%。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。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。本发明所用的催化剂无嗅、无味、无腐蚀、无污染，不溶于水及各种有机溶剂，对无害。使用本方法处理新酿造的高粱酒、山芋酒、玉米酒、大米酒等基酒后，经品尝具有如下特点

1.除去了基础白酒中的邪杂臭味。
2.使苦涩麻辣的基础酒可以变得绵甜协调。3.经催化老熟的白酒经过一年的贮存与自然老熟的白酒对照品尝，证明能保持自然老熟白酒的原有风味，而且品质有所提高。

4.催化老熟的白酒经一年贮存后，经品尝未发现“回返”现象。5.本催化剂效率高，每公斤催化剂每周可处理白酒2000~3000公斤;用过的催化剂可以焙烧再生，反复使用，而且再生后的催化剂其老熟效果基本不变;本发明的白酒催化老熟方法具有工艺简单、操作方便、投资少、效率高，能保持原酒的风味，是使白酒快速老熟的好方法。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。

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 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。