

石斛酒代加工福州2021白酒新方向

产品名称	石斛酒代加工福州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

石斛酒代加工福州2021白酒新方向 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。实施例1一种清香型白酒的酿制方法，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。min、流酒温度20—30度。

作为优选，所述面糟和底窖糟移到堆糟坝后，收堆撒上谷壳，蒸馏取酒后作丢糟。实例2在一吸附柱内装入用实例1方法制得的催化剂10克，将麸曲酒以每小时30毫升的流速通过该吸附柱，将催化老熟后的酒与基酒对照品尝，结果如表1表1

实例3将高粱大曲以每小时60毫升的速度流过装有10克用实例1方法制得的催化剂的吸附柱，结果见表2表2

实例4将山芋酒以每小时60毫升的速度流过装有10克用实例1方法制得的催化剂的吸附柱，结果如表3表3

实例5将曲酒以每小时60毫升的流速流过装有10克用实例1方法制的催化剂的吸附柱，处理后的酒经酒厂品酒员品尝，结果如表4所示。经分析，其物化指标见表5，其中铅含量从22.37PPb降至12.30PPb表权利要求

1.一种使基础白酒催化老熟的方法，其特征在于它是使基础白酒流过装有一种含有Na⁺、K⁺、Ga⁺⁺、H⁺、Ag⁺⁺、NH₄⁺、Ag⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺(一种或两种离子)的X型或Y型沸石、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石催化剂的吸附柱，以达到催化老熟的目的。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。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。