

配制酒贴牌代加工景德镇2021配制酒养生市场

产品名称	配制酒贴牌代加工景德镇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

配制酒贴牌代加工景德镇2021配制酒养生市场 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。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，上甑完后将甑盖盖上，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%。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。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。min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。但目前生产的果酒，大多为甜酒或饮料，保存期短，山楂耗量也小，所以应开发高度水果白酒。目前果酒的生产工艺主要有发酵法、浸泡法、蒸馏法、勾兑法，它们均不能直接生产出水果白酒。在民间小酒厂，有的以水果为主要原料，将水果蒸熟后，拌糠加曲，用发酵法一次性蒸馏生产白酒。但这种生产工艺产酒率低，味道欠纯正。也有用的用浸泡、二次发酵和蒸馏三种方法结合生产水果酒，但其酒度需要加粮食酒勾兑。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。