

药食同源配制酒OEM代加工娄底生产并不神秘

产品名称	药食同源配制酒OEM代加工娄底生产并不神秘
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

药食同源配制酒OEM代加工娄底生产并不神秘 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。

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。本发明的目的在于寻找一种经济有效的白酒催化老熟的方法。实验证明,把X型、Y型、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-2等沸石经离子交换后,装入一种吸附柱,然后使基础白酒通过该吸附柱,这样处理过的白酒经品酒员品尝,认为已去掉了基酒原有的邪杂臭味,由苦涩麻辣变得比较绵甜协调。这可能是由于上述吸附剂选择性地吸附了白酒中某些微量成分,除去酒中的邪杂臭味,起到了“去杂增香”的效果。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。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。本发明的目的是提供一种以水果为主要原料，通过选取恰当的原料和工艺流程，经过多次发酵、蒸馏循环生产出成本低、味道纯正的水果白酒的酿造方法。