

酿酒酒曲制作熟料酒曲酿酒酒曲 酒母高产酒曲

产品名称	酿酒酒曲制作熟料酒曲酿酒酒曲 酒母高产酒曲
公司名称	昆明五色衣生物科技有限公司
价格	32.00/公斤
规格参数	
公司地址	中国（云南）自由贸易试验区昆明片区官渡区双凤路宏德新村495号
联系电话	13577799630

产品详情

酿酒酒曲制作熟料酒曲酿酒酒曲 酒母高产酒曲

我国白酒共分为十二大香型，其中常见的是浓香、酱香、清香、米香等，所以要回答酿白酒用什么酒曲好?哪种好?首先就要确定您需要酿造的酒香型和对酒品质的要求。比如酿造酱香型白酒需要用大曲，米香型和清香型白酒通常用小曲（酒饼粉）。此外不同香型的白酒还需要配合不同的发酵工艺。比如酱香型白酒讲究的是“一二九八七”也就是“一年一个生产周期、二次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒”。而浓香型白酒讲究的是“泥窖固态发酵，采用续糟(或渣)配料，混蒸混烧”，其中为重要的又是窖池中的窖泥的年份，年份越久其中的窖泥富含的微生物种类和数量也就越多，窖出的白酒也就越具有浓香型白酒的特点。相对来说，其中为简便的就是清香型和米香型白酒的酿制，所需的酒曲是小曲（酒饼粉），酿造工艺概括起来只有糖化，发酵，蒸馏，三个步骤。说到这里您也就明白了，酿白酒用什么酒曲好?哪种牌子的酒曲好?答案就是首先要确定您需要的白酒香型，选对了您需要的酒曲的种类的大类别，其次再来确定所需酒曲的品牌和合适和酿造工艺。由于我国70%以上的白酒都是清香型和米香型白酒，接下来我们淘宝店现代酿酒技术以此为例，为您详细讲解。我们淘宝店现代酿酒技术为您提供免费的技术资料指导，您再使用酒曲期间不清楚的一定要多联系我们淘宝店现代酿酒技术，技术老师电话

方法/步骤

1挑选酒曲的步，是看酒曲的产香产脂能力，也就是说酿造的白酒香味和口感好不好？这是挑选酒曲重要的一步，因为这决定了酿造的白酒是否有受众，客户是否喜欢，酿造的白酒能否打开销路！不同的酒曲中的微生物菌种是不同的，所能产生的白酒中的主要香味物质比如乙酸乙酯，乳酸乙酯等香味物质的能力不同。直观反映就是酿造的白酒香味和口感香不香。然而这个能力是没法通过外观或者检测来说明的，只能通过日常的酿酒实践来证实白酒的口感。

其次，需要看该酒曲的出酒率，也就是产量高不高？同样的100斤粮食，使用不同的酒曲，出酒产量会差别很大。比如100斤玉米原料，普通酒曲只能出50度玉米酒45斤到50斤左右，好的酒曲能出到60斤到65斤，新高科技的高产酒曲则是能出酒到65斤到73斤左右，并且同时还能保证白酒口感香醇没有苦味不上头。所以说白酒出酒率也是需要考虑的一个重要环节，出酒产量的高低直接决定了酿酒生产的经济利益，

这是一个酒厂初期能否存活下去和打开市场的关键之一。影响酒曲出酒率高低的因素，是酒曲活性，水解能力、是否耐高糖等因素。目前能真正做到高产且口感好不上头无苦味的酒曲厂家挺多，在此不再赘述。若您对酿酒有进一步疑问，可以随时联系我们，昆明五色衣生物科技有限公司，淘宝店：现代酿酒技术，为您提供的酿酒技术指导，高产酒曲。出酒口感醇厚，香味纯正，不上头。

第三，酒曲的操作工艺流程。以玉米酒为例，普通的酒曲酿酒需要经过泡粮，初蒸，闷水，复蒸，下曲，摊凉，装箱，培菌糖化，出箱，入池入桶发酵，蒸馏，的酿酒工艺步骤，这些步骤比较耗费人力和时间，其中非常容易出错的是装箱，培菌糖化，出箱，这三个步骤，需要非常熟悉温度变化和糖化程度，如果控制不好温度过高了，也就是“出老箱”，就会导致酒曲中的微生物多数被烧死（高温失活），温度低了（出嫩箱）则是没法有效的糖化粮食中的淀粉，这两个操作都会导致后期出酒产量不高或者酒有苦味（通常温度过高就容易有苦味）。出箱的老嫩通常还会受到天气变化的影响，这也就让酿酒工艺的熟练掌握增加了难度。即使是多年的老师傅也因此会有失误的时候。正是因为这个原因，我国酿酒酒曲行业才不断研发改进酿酒工艺，我公司推出的熟料高产酿酒曲，做到免做箱免糖化工艺，这就极大的降低了酿酒工艺的难点，做到高产的同时还能保证口感好香味纯正，没有苦味不上头。

第四，酒曲的温度耐受范围、水质耐受范围。这是因为，夏季酿酒通常需要酒曲耐高温，冬季酿酒通常需要酒曲发酵活性强。而酿酒所需要的好的水质是偏酸性的水质，而我们淘宝店现代酿酒技术日常的比如自来水，是偏碱性水质，也有一些水质是天然的碱性水质。而在实际生产过程中要换水质通常是很麻烦，很不容易找到新水质的水源的，这就要求酒曲对水质PH（酸碱度）的适用范围要比较广泛。只有做到了这几点，才能在酿酒过程中保证酿造的白酒口感好，香味纯正，没有苦味，不上头。

第五点，售后技术指导。这个问题可以说，在需要的时候，会显得至关重要。因为即使是酿酒多年的老师傅，也会遇到新问题，这时候就需要有一个耐心负责且又的酿酒技术售后。这个问题对酿酒新手尤其重要。

我们淘宝店现代酿酒技术为您提供免费的技术资料指导，您再使用酒曲期间不清楚的一定要多联系我们淘宝店现代酿酒技术 若您对酿酒有进一步疑问，可以随时联系我们，昆明五色衣生物科技有限公司，淘宝店：现代酿酒技术，为您提供的酿酒技术指导，高产酒曲。出酒口感醇厚，香味纯正，不上头。