

烧酒传统酿酒工艺流程 鲜果生料液态发酵高产酒曲

产品名称	烧酒传统酿酒工艺流程 鲜果生料液态发酵高产酒曲
公司名称	昆明五色衣生物科技有限公司
价格	32.80/公斤
规格参数	品牌:柏年丰 发酵时间:10天~22天 产地:云南昆明
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

现代酿酒技术高产酒曲, 淘宝店(现代酿酒技术), 酒曲适用于大米、玉米、高粱、木薯、小麦等为原料, 不经过蒸煮, 直接加水, 就能在常温下进行发酵成酒, 出酒率比传统方法提高40%以上, 酒香浓郁、口味纯正、绵甜爽、不带酸、辣、苦及生料味等, 不加任何香料勾兑喝后没有涨脑和头痛现象, 完全符合国家QB942-84白酒标准, 它也可直接应用于酿制各种米酒、小曲酒、大曲酒, 以代替传统酒曲、酒饼、糖化酶、酵母, 在保证原有酒质风味的基础上, 大大提高了出酒率, 使产品增加了强大的市场竞争力。熟料高产酒曲简介。熟料高产酿酒酒曲为特殊酒曲, 属纯生物复合制剂。它能将任何生物淀粉彻底糖化, 将糖分彻底发酵转化为酒。熟料高产酿酒酒曲适用于各种香型白酒的生产, 既能生产高度白酒, 也能生产低度白酒, 而且能大幅度提高出酒率。冬不歇九, 夏不歇伏, 解决了酿酒的安全过夏度冬问题。秋冬季发酵时间: 熟料建议发酵15天到22天左右, 生料建议发酵25到30天左右。冬季需要采取保温措施, 简单的保温措施是用棉被覆盖发酵罐, 客户可以根据自己条件采用其他保温措施。熟料固态发酵酒曲建议用量: 100斤粮食加酒曲7两。熟料液态或者生料液态发酵酒曲建议用量: 100斤粮食加酒曲8两。

熟料蒸煮粮食的步骤(蒸粮工序)

1泡粮:用当天煮粮水泡包谷, 先水后粮, 加包谷用铲子搅转、扒平, 泡粮水要漫过包谷25-30公分左右高度, 方能保证泡透、泡均, 泡粮水温74°-78C, 泡粮时间随工艺, 一般不超过12小时。要求:泡匀、泡透

2初蒸:首先放净泡粮盆的泡粮水, 用自来水冲洗净, 将泡好的包谷移入蒸锅(甑)内, 开大汽蒸15-20分钟

3焖水:可以使用冷却器内的热水, 加入蒸锅内, 使甑内水温基本一致, 水应加至高于粮粒30公分左右加够后, 开汽升温, 焖水温度在80°以前要快, 90°要慢, 缓慢达到高水温至微沸为止, 应做到水涨不滚, 盖好甑盖, 保持甑内水温92-93不下降。把汽关小至保温位置。一般包谷3至4小时, 就可以撤水, (老包

谷)成水好的可相应延长撒水时间，(新包谷)成水差的可相应提前撒水时间

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。

4撒水:撒水的标准是吃够水份，开口，少开大花，放出的水为淡菜汤色，白心率为10-20%之间。实验水份240%-250%之间，不同质量的包谷实际水份会有差异。

6、熟蒸。当天出甑的，撒水15分钟后即可熟蒸,目的是排除多余的阳水，使淀粉粒进一步碎裂，淀粉粒的破裂在熟蒸中后完成。熟蒸一律大火、大汽，当天出甑大汽蒸40分钟左右即可出甑，冷吊甑到次日圆汽后，蒸1小时出甑。

7、出甑的感观标准，粮粒应干绍、疏松、清秀、不粘黏白心生块少，出甑酒饭有一定弹性。

发酵分为集中发酵和分散发酵。用地窖几百公斤至上千公斤放在发酵池中发酵的称为集中发酵，集中发酵过程中会产生高温反应，烧伤、烧死酵母细胞，所以应加入3倍左右的配糟用于平衡、控制发酵温度，保证发酵在良好的温度范围内顺利完成.用陶瓷缸、塑料缸、塑料桶，容量为50-60公斤左右为发酵工具的称为分散发酵，只加入5%的配糟或不加配糟。（配糟的话，可以加一层粮食，加一层配糟，上下加。没有酒糟的可以用稻谷壳）

具体使用方法：温度到28到32度加入酒曲，酒曲用量：100公斤粮食加入600到700克酒曲。可以分为两到三次撒酒曲，目的是为了搅拌更均匀。搅拌均匀，夏天堆放4到6小时后装缸发酵（堆放一小堆即可），冬天搅拌好酒曲直接装缸发酵。粮食用手稍微压紧。尽量装满不要留下太多空间，以免后期酵母菌有氧呼吸产生过多乙酸。

二、发酵期间适宜温度24度到30度左右,发酵时间15天到22天左右，气温低的可以适当延长发酵时间。（温度在24~32度左右的时候，发酵8到10天左右即可）装缸。夏天凉至室温装缸发酵，冬天搅拌好酒曲和水之后不需要堆放直接装缸发酵。装缸的时候对所使用的器具要进行消毒。消毒的方法是使用2%到4%的生石灰水擦洗然后用清水冲洗干净。另外一种消毒方法是用清水清洗之后用紫外线灯照射1小时以上即可。

。