

供应甘蔗酒 小米酒 苦荞酒 清香型酒曲操作简便 快速高效

产品名称	供应甘蔗酒 小米酒 苦荞酒 清香型酒曲操作简便 快速高效
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 储藏方法:阴凉干燥处 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

酿酒注意事项

一、用品的清洁：每次在发酵之前，要清洗需要使用的器具，发酵罐用开水烫洗一遍，以避免发酵期间杂菌感染。杂菌感染的原因是金黄色葡萄球菌感染和大肠杆菌感染，杂菌感染的表现是发酵料的表面有白色或者黄色的霉菌菌落出现。

二、温度。酿酒重要的因素之一就是温度，在操作期间请您务必使用温度计测量温度，不可凭借自己的感觉来下酒曲。注意：冬季发酵需要保温。常见保温方法有两种，包括室内升温，或者在发酵罐外包裹上不要的被褥棉被等，达到保暖的效果。另外还可以采用恒温棒加热、红外加热等方式保暖。发酵期间温度范围15到37度，适宜温度24度到32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。

三、怎样判断是否发酵好？发酵结束蒸酒。发酵时间为15到25天，发酵成熟的具体判断标准是：一、口尝味道，没有甜味，只有酒味。二、听。俯耳在发酵容器壁上，听不到发酵的声音。拿起一颗玉米用手一捏能挤出来一滴酒。说明已经发酵好了

四、白酒苦味。由于各个地区水质不同，酒曲用量需要适量调整，若酿造的白酒有苦味，可以将酒曲用量适当减少，即可去除苦味。

五、售后服务。客户的满意是我们永恒的追求,产品使用过程中若您有任何问题都可以随时与我们客服联系

六、六、由于我们的酒曲发酵能力强，温度升高很快，您在酿酒期间请注意发酵料的温度，高不可超过42度为宜，超过42度以上5分钟，酒曲就很容易会失去活性。酿酒资料有限，若您在酿酒期间有任何疑问，请随时联系我们，我们一定耐心为您讲解，再次感谢您选择我们，祝您生意兴隆，酿酒愉快！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。