

自酿酒工艺 甜酒曲醪糟 白酒清香小曲 出酒口感醇厚

产品名称	自酿酒工艺 甜酒曲醪糟 白酒清香小曲 出酒口感醇厚
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	
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

熟料液态高产酿酒工艺

熟料液态发酵工艺，是采用将粉碎的粮食，蒸煮熟之后加水来发酵，该工艺的特点是出酒率比熟料固态工艺要高，出酒口味介于熟料固态和生料发酵工艺之间，采用该熟料液态工艺，做出的白酒口感细腻舒适、醇厚绵软，广受客户喜爱。注意：液态法发酵冬季需要保温。

具体使用方法：1、粉碎粮食和加水湿润。将粮食粉碎（大米不需要粉碎），粉碎的越细出酒率相对越高，粉碎的越细口感就会稍微下降。原则上来说，建议客户粉碎适中较好。在粉碎好的粮食上加水，以玉米粉为例，加水的程度是抓起一把玉米粉可以捏成团，手放开之后能自然散开，加水到这个程度适宜。若您对酿酒有进一步疑问，可以随时联系淘宝店：现代酿酒技术，为您提供酿酒技术指导，高产酒曲。出酒口感醇厚，香味纯正，不上头。

2、蒸粮食。蒸粮食可以利用有筛板的蒸锅，也可以用蒸汽锅炉来加热。锅内开始出蒸汽之后撒上一层粮食粉碎料，厚度3到5厘米左右。待到蒸汽再次冒出，即可用铲子在冒气的地方撒上薄薄的一层粮食，也就是做到“见气盖气”。依此方法，将粮食全部蒸熟。（大米直接煮熟或者煮熟成饭，酿酒的饭需要稍硬）

2、发酵。按照100公斤干粮食，在蒸熟的粮食中加入200到250公斤水，加水之后搅拌均匀，并用温度计测量温度，冬季温度到28到32度，夏季温度到26到28度，加入酒曲600到700克，搅拌均匀密封发酵。从发酵的前五天，每天早晚各搅拌一次，搅拌的时候要到发酵罐的底部搅拌均匀。搅拌的目的是使得酒曲，水，和粮食充分接触，加快发酵。搅拌的用具不能接触生水，离开水分12小时以上即可使用。每次搅拌一分钟左右，搅拌后立即密封继续发酵。其它工艺与熟料固态相同。

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，为您提供酿酒技术指导，高产酒曲。出酒口感醇厚，香味纯正，不上头。