

# 供应柏年丰生熟两用高产酒曲发酵快 产量高1千克装

产品名称	供应柏年丰生熟两用高产酒曲发酵快 产量高1千克装
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

酿酒用什么容器白酒酒曲小型家用蒸酒器发酵酿酒技术浓香型酒曲高产酒曲

### 玉米酿酒技术

相对于大米酿酒的简便，玉米酿酒在行业内是公认的有难度。其中为难以掌握学习的，就是熟料固态发酵工艺（北方多称之为干料发酵，南方称为熟料固态整颗玉米的发酵），该工艺酿造的玉米酒香味纯正，口感醇厚，酒体饱满，富有层次感，酸脂平衡好，可以说，只要对酒品质有要求的亲，都会想到做熟料固态发酵工艺。我为大家介绍一下该工艺，虽然多次构思回想，但可能还是难免有不足之处，还望各位看客斧正！由于篇幅有限，各位可以看我们赠送的技术资料，不清楚的地方请多联系我们。

玉米浸泡。热水浸泡玉米12小时，浸泡的目的是为了减少玉米的涩味，后期出酒口感更好。时间12小时之后玉米就不再吸水了，再延长也无益。去除涩味的原理是玉米皮中的单宁受热会分解，且本身可溶于水，故此浸泡环境挺重要。浸泡所使用的水可以用冷却器出来的热水。浸泡结束后，这些水不能用来煮玉米。

玉米预处理。在这一步骤，传统方法讲究的是初蒸，复水，焖粮，复蒸，等步骤。这些步骤费时费力，主要目的有两个，一个是为了节省燃料，另外一个是为了进一步的去除玉米中的涩味。您可以按照这些步骤操作，也可以直接玉米煮熟到开花。原因是现在的酒曲发酵能力强，产香产脂能力强，故此即使不经过以上复杂步骤，出酒口感香味也非常好。煮玉米可以用高压锅，酒厂则是用蒸锅直接煮。玉米煮熟的程度请看图，这一步骤做得好就奠定了后期的出酒产量高。在煮的过程会比较耗时，为了缩短煮玉米的时间，可以分几次加凉水。热胀冷缩，热的玉米遇到冷水酒容易裂开，裂开后就容易煮熟到开花了。如果您在煮玉米过程拿不准要煮熟到什么程度，可以直接联系客服。同时，煮熟后沥干水分也很重要，含水量控制在60%较为合适。若含水量太高，会导致玉米间隙的氧气太少，前期不好糖化。这一步骤的技术要点是玉米一定要全部开花，这样后期好发酵。

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。

加酒曲。温度到28到32度加入酒曲，酒曲用量：100斤粮食加七两酒曲（350克）。搅拌均匀。夏天堆放4到6小时，堆放为一小堆的即可。（传统方法需要做箱糖化，步骤繁琐，温度控制不好容易出错，故此此处介绍的是新的免做箱技术，该技术简便，而且出酒产量高）。然后直接装桶发酵即可。冬天搅拌好酒曲直接装缸发酵。尽量装满不要留下太多空间，粮食需要适量压紧，以免后期酵母菌有氧呼吸产生过多乙酸。前三天升温快，要注意看温度，极限温度42度，要注意观察温度变化。传统方法发酵的工艺之所以出错，关键的就是温度控制不好，出箱老了或者嫩了（简单来说就是没有糖化好）。传统方法这一步骤是关键的，做不好出酒就少。接下来就是发酵期间注意事项。

发酵期间注意事项。发酵期间影响发酵的因素有三个：氧气量和水分含量，PH（酸碱度），温度。这三个因素后期又会影响到酒度和糖浓度，酒浓度太高或者糖浓度太高，都会对发酵有抑制作用。氧气量很好理解，因为酵母菌等可以进行有氧呼吸，也可以进行无氧呼吸。有氧气的情况下，酵母菌可以快速繁殖，生产的主要产物是乙醇，并可以快速糖化淀粉，这一步骤在前期糖化过程体现比较明显，这也是为什么传统方法酿酒需要凉床，还要在上面打孔透气，目的就是氧气量要充足，这样微生物快速繁殖，就可以快速糖化。在这一过程中还涉及到枯草芽孢杆菌等在此不过多讨论。总之酿酒还是有很多可以探讨的。

其次是含水量，其实说白了就是粮食颗粒之间的空隙，水分多空隙少，氧气量就少。此外酵母菌等微生物繁殖也需要一定水分。PH在偏酸性环境，有利于发酵。这些都比较简易，在此不予赘述。

需要特别说明的是温度，粮食越多，也就是装桶的或者发酵池的粮食越多，中心温度就会越高，酵母菌等微生物都是有高温度的，耐高温酵母能在42度存活，但是一般不建议温度高于42度。如果温度过高，容易导致酵母等微生物失去活性，也就是我们说的烧死了酒曲，这一过程是不可逆的，所以发酵期间前三天务必注意看温度。

发酵期间温度保持在24到30度好发酵，发酵时间15天左右。

蒸馏。发酵结束后即可蒸馏，发酵成熟的标准三个，尝一下没有甜味（说明发酵彻底），粮食没有硬芯（所以前期玉米煮开花很重要，能让酒曲充分发酵玉米），捏玉米能有一到两滴酒水滴出，酒香味浓郁，就发酵好了。

蒸馏期间火候控制要诀：中火加热，小火出酒，大火催尾。掐头：100公斤粮食接出1升左右（2个普通一元矿泉水瓶子大小）头酒。头酒和尾酒放入到下一锅直接蒸酒。

## 注意事项

一：玉米要全部煮熟要开花，只裂开还不行。

二：注意温度升高很快，温度高于42以上容易烧坏酒曲。