

高产白酒曲 1千克 固态液态酿酒曲 新工艺酿酒技术

产品名称	高产白酒曲 1千克 固态液态酿酒曲 新工艺酿酒技术
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

通常直接煮玉米是很难快速煮熟到开花的，都要8小时左右，这样不仅浪费时间浪费燃料，而且增加了酿酒成本。那要怎样才能快速煮熟蒸熟玉米到开花？我们为您介绍一下熟料玉米蒸料技术蒸粮焖粮酿酒工艺，篇幅有限，若您仍然有不清楚的技术问题，可以拨打我们的免费热线电话，酿酒老师为您详细讲解。

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公分左右石加够后，开汽升温，闷水温度在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，就可以撒水，(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
- 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）

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。