

酒厂设备供应厂家 酒厂设备 工联粮油机械产品齐全

产品名称	酒厂设备供应厂家 酒厂设备 工联粮油机械产品齐全
公司名称	河南工联粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市滑县老店乡华康路中段8号
联系电话	13460875615 13460875615

产品详情

踩曲成型

曲料混和均匀后，通过人工踩制或进入踩曲机(压曲机)压成砖块形状成为曲胚。若人工踩曲先把拌和的曲料迅速装入曲模(或称曲箱、曲盒)，踩曲者马上用足掌先在曲模心踩一遍，再用足掌沿四边踩两遍，要求踩紧、踩光，特别四角定要踩紧，不得缺边掉角，中间可略松。曲胚一个面踩好后翻过来再踩另一面，每块曲坯重量不得相差0.2kg 踩好后的曲坯排列在踩曲场上，刚一收汗即运入曲房，否则曲坯排水分逐渐蒸发，入房后容易起厚皮，培曲时不挂衣(曲胚表面微生物难以长出)。

要明白白酒，先要知道大曲酒和小曲酒。顾名思义，用大曲酿制的白酒就叫做大曲酒，用小曲酿制的白酒就叫做小曲酒。中国白酒，是世界六大蒸馏酒之一，其中不同于其他蒸馏酒(比如，威士忌、白兰地)明显的特点就是，中国白酒在酿制过程中用到曲药。

所谓的曲药，就是在传统白酒酿造过程中，混合在粮食中的发酵剂，曲药中富含各种微生物以及微生物的代谢产物，酒厂设备供应厂家，各种微生物的联合作用能够将粮食转化，经蒸馏后就是白酒。所用的曲药，总的来讲，分为大曲和小曲，当然还有麸曲等等。就传统白酒酿造技术而言，主流使用的酒曲就是大曲和小曲两种。

大麦：大麦中含的维生素和生长素可刺激酵母和许多霉菌的生长，是培养微生物的天然培养基。大麦含皮壳多，酒厂设备哪家好，踩制的曲胚疏松，透气性好，散热快，在培菌过程中水分易蒸发，有上火快

，退火也快的特点。由于曲胚不易保温，制曲是一般需添加粘性较大的豌豆百分之20-40。

大米：大米淀粉含量较高，含脂肪较少，结构疏松，是制小曲的主要原料，酒厂设备销售，

豌豆：豌豆含蛋白质丰富，淀粉含量较低，酒厂设备，粘性大，以结块，有“上火慢，退火也慢”的特点，控制不好容易烧曲，故常与大麦配合使用，一般大麦与豌豆按6：4混合，这样可使曲胚踩得紧实，按预定的品温升降培养，保持成曲断面清亮，能赋予白酒清香味和曲香味。

酒厂设备供应厂家-酒厂设备-工联粮油机械产品齐全(查看)由河南工联粮油机械设备有限公司提供。河南工联粮油机械设备有限公司是一家从事“面粉机,石磨面粉机,玉米加工设备,小米加工设备,杂粮加工设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“面粉机,石磨面粉机,玉米加工设备,小米加工设备,杂粮加工设备”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使工联粮油机械在粮食加工机械中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事杂粮加工设备，杂粮加工设备价格，杂粮加工设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。