

酿酒的蒸汽是不是水分越少越好

产品名称	酿酒的蒸汽是不是水分越少越好
公司名称	广州市宇益能源科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:宇益 燃料:天燃气、液化气
公司地址	广州市白云区北太路1627号敏捷科创中心
联系电话	020-29176609 13926161245

产品详情

小型烧酒设备蒸酒过程中，若我们发现出酒率变低了，会从小型烧酒设备的冷却性、密封性、发酵过程中去找原因，很少有人去检查酒醅的含水量是否适中！在酒的糊化、糖化、酒化和脂化过程中，都少不了水的参与，所以人们才说“水是酒之血”。酒醅中的水分对蒸酒的速率也是有影响的。白酒多为固态法酿造，酒醅发酵后会有黄水，黄水里含有很多营养物质，在蒸馏时可一起拌入酒醅中蒸馏。熟料酿酒设备蒸酒时出酒率低，这点常被忽略！控制好酒醅中的水量不仅蒸馏出酒，而且酒的品质也会提高，酒醅中有有机酸，这是一个亲水性的物质，易溶于水，适量的酸对酒体有调节作用。含水量低出来的酸少，酒寡淡；含量高则酒粗糙。通过蒸馏对比，低水分的酒醅的产酒量要比高水分的产酒量高。水分控制对酒醅蒸馏出酒有着一定影响。在蒸煮原料的时候拌曲的时候都会加入水，水多或少了糖化发酵都启动不好。我们在拌完曲后用手捏能流出水，水分就有些重了，通过添加辅料来降低水分，水分少了添加适量水，减少辅料的用量。控制好酒醅的含水量对出酒也有一定的影响，在冬天酿造的时候由于气温低可以减少水分，水分多了温度降低得快，夏天气温高，水分要蒸发一部分，所以用水量可以稍微高些。蒸馏时酒醅的水分控制在51%左右为宜。