

# 生料液态免蒸煮发酵酿酒工艺 操作简便 免装箱

产品名称	生料液态免蒸煮发酵酿酒工艺 操作简便 免装箱
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	品牌:柏年丰 发酵时间:10天~22天 适用粮食:大米、玉米、高粱、荞麦
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

### 生料液态免蒸煮高产酿酒工艺

生料液态免蒸煮发酵酿酒工艺，由于其操作简便，出酒率高，一直广受客户喜爱。其酒体与其他一般性生料工艺的原酒相比，香味物质成分更加丰富、比例更加协调，入口感觉更加细腻舒适，酒体更加浓郁协调、醇香厚重。注意：液态法发酵冬季需要保温。

具体使用方法：1、粉碎粮食。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(打荏粉碎到半粒米大小较为合适)。

2、发酵。按照100公斤干粮食，在粉碎的粮食中分别加入酒曲700到750克，然后按照100公斤干的粮食加200到250公斤水，冬季水温28到32度，夏季可以直接加凉水。如果是加自来水需要先放置几天以后再使用，以便让自来水的氯挥发。加入之后将粮食，酒曲，水，充分搅拌均匀之后密封发酵。

3、搅拌。从发酵的第1天开始到第7天，每天早晚各搅拌一次，搅拌的时候要搅拌到发酵罐的底部以便搅拌均匀。搅拌的目的是使得酒曲，水，和粮食充分接触，加快发酵。每次搅拌一分钟左右，搅拌后立即密封继续发酵。其它蒸酒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，不上头。