

玉米酒曲 颗粒发酵 固态 熟料 发酵力强 口感好 出酒率高

产品名称	玉米酒曲 颗粒发酵 固态 熟料 发酵力强 口感好 出酒率高
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 产地:云南昆明
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

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。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何种程度，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，也就是我们说的烧坏了酒曲，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。