

军马玉液浓香型白酒表 浓香型白酒 军马酒

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 军马玉液浓香型白酒表 浓香型白酒 军马酒 |
| 公司名称 | 军马酒业有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省东营市济南军区马场 |
| 联系电话 | 18678669900 18678669900 |

产品详情

粮食中的淀粉和蛋白质被制曲

粮食中的淀粉和蛋白质被制曲微生物作用以后产生的特殊的香气和它们在高温时转化产生的香气就形成了曲香。有点像干的豆豉的气味，再有点像小麦经过烘焙的香气，而且是以复合的香气表现出来。白酒在储存的过程中，其成千上万的有机化学物质不是在静止不动的，它们一直在不停的运动变化，会产生新的物质。有的酒它的醛香非常好，它和陈香在一起形成有点类似木头的香气；有的酒粮香非常好，浓香型白酒，它和陈香在一起形成我们说的粮陈；还有的近似于非常好闻的中药的香气。

起糟出窖时，先除去窖皮泥，起出面糟，再起粮糟(母糟)

起糟出窖时，先除去窖皮泥，起出面糟，再起粮糟(母糟)。在起母糟之前，堆糟坝要清扫干净，以免母糟受到污染。面糟单独蒸馏，蒸后作丢糟处理，蒸得的丢糟酒，军马原浆浓香型白酒厂家，常回醅发酵。然后，再起出五甑粮糟，分别配入高粱粉，做成五甑粮糟和一甑红糟，军马玉液浓香型白酒价格表，分别蒸酒，重新回入窖池发酵。当出窖起糟到一定的深度，会出现黄水，应停止出窖。可在窖内母糟中央挖一个0.7m直径、深至窖底的黄水坑;也可将粮糟移到窖底较高的一端，让黄水滴入较低部位;或者把粮糟起到窖外堆糟坝上，滴出黄水。有的厂在建窖时预先在窖底埋入一黄水缸。使黄水自动流入缸内，出窖时将黄水抽尽，这种操作称为“滴窖降酸”和“滴窖降水”。

浓香型白酒生产所使用的原料主要是高粱，但也有少数酒厂使用多种谷物原料混合酿酒的。以糯高粱为好，要求高粱籽粒饱满、成熟、干净、淀粉含量高。原料高粱要先进行粉碎。目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，军马小窖浓香型白酒收藏，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的条件。但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒;原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。

军马玉液浓香型白酒价格表-浓香型白酒-军马酒(查看)由军马酒业有限公司提供。“食品生产,食品销售”选择军马酒业有限公司，公司位于：山东省东营市济南军区马场，多年来，军马酒业坚持为客户提供好的服务，联系人：黄经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。军马酒业期待成为您的长期合作伙伴！