

军马酒业 白酒执行标准 魏都白酒

产品名称	军马酒业 白酒执行标准 魏都白酒
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

"芝麻香"在各类白酒中可谓香型，与众不同

"芝麻香"在各类白酒中可谓香型，与众不同。众所周知，从1952年届评酒会评出的四大白酒，到1968年及1979年第二、第三届评酒会所评出的"八大名沛"乃至1984年第四届评出的13种白酒，总共只有四种香型。清香(汾酒、黄鹤楼酒)、酱香(茅台、郎酒)、兼香(董酒)及浓香(其余全部)。它们代表了中国白酒的主流。而"芝麻香"型则属于其他香型的少数之列。此列另含凤型、特型、豉香、米香型等类。

芝麻香型白酒的酿造过程涉及多种微生物

芝麻香型白酒的酿造过程涉及多种微生物。近年来，通过高通量基因测序和纯培养，这些微生物在酿造过程中的类型和作用逐渐被阐明。然而，白酒生产中复杂的微生物群落味化合物、微生物及其代谢之间的相互作用需要更多的关注。芝麻香型白酒中含有的气味浓烈但含量较少的化合物对其香气的形成起着重要作用，白酒品牌，而且与酿造工艺和相关微生物密切相关。

那么，魏都白酒，芝麻香型白酒的工艺和其他的白酒工艺相比有哪些特点呢？主要工艺要点为：泥底砖窖、清蒸混烧、大麸结合、多微共酵、四高一长（高氮配料、高温堆积，高温发酵、糕点粉浓度、长期贮存），白酒执行标准，精心勾兑。首先，泥底砖窖。生产芝麻香型白酒的发酵容器是“浓清酱”相结合的泥底砖窖。说白了，就是酵池的底部是泥，

酵池的壁是砖，既有别于浓香型白酒的泥窖发酵，又有别于清香型白酒的地缸发酵，白酒收藏，还有别于酱香型白酒的碎石窖和条石窖发酵。砖窖有利于优雅细腻的芝麻香白酒风格的形成，泥底又可以增加浓香型白酒的成份，该发酵容器生产出来的酒既有清香型白酒的净爽，又有浓香型白酒的绵甜，更有酱香型白酒的优雅细腻丰满。

军马酒业(图)-白酒执行标准-魏都白酒由军马酒业有限公司提供。军马酒业有限公司是从事“食品生产，食品销售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：黄经理。