

酒厂设备 工联粮油机械售后好 酒厂设备供应厂家

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 酒厂设备 工联粮油机械售后好 酒厂设备供应厂家 |
| 公司名称 | 河南工联粮油机械设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省安阳市滑县老店乡华康路中段8号 |
| 联系电话 | 13460875615 13460875615 |

产品详情

一般高温纯小麦制曲的加水是应为粗麦粉重量的百分之37 ~ 40左右。小麦、大麦、豌豆三种原料混合制曲时，加水量一般控制在百分之40 ~ 45，如洋河大曲加水量为百分之40 ~ 43。另外，加水量的多少还和原料粉碎细度、原料含水量，制曲季节、曲室条件有关，一般夏季大于春、秋。制曲加水时还应考虑水质和水温，要求水质清洁，为了保证曲料温度适中，冬季右预先将水调温到百分之30 ~ 35再用来拌料，其它季节可直接用自然温度的水拌料。

红曲

红曲是我国黄酒酿造的一种特殊曲种，它用大米为原料，经接种曲母培养而成。红曲主要含有红曲霉菌和酵母等微生物，酒厂设备，具有糖化与发酵的双重作用。用红曲酿成的酒称为红曲酒，它具有色泽鲜艳，酒味醇厚的特点。黄衣红曲是红曲霉、和酵母共生而制成的曲。它们耐温抗酸，具有比红曲更强的糖化发酵力。在浙江、福建一带常用它来生产黄酒。

“端午制曲，高温培养，6月怀胎”酱香型白酒以高温大曲作为糖化发酵剂，这种曲因为其培养过程温度高，统称为高温大曲。高温大曲在每年端午节前后开始制作，酒厂设备零售价，重阳节前结束，俗称

为端午制曲。该曲以纯小麦制成，除少量母曲和水之外，基本不加任何辅料，踩制成中间高、四周低，酒厂设备订购，松紧适宜的“龟背”形状的曲块。之后入曲房培养40天才算完成，高温大曲的培养着重于堆，翻曲次数少，在培养过程中曲芯温度高达65度，酒厂设备供应厂家，如此高温，常使曲块有明显的酱香味。不过，曲药投入使用，还得经过半年以上的储存。这样生产的酒曲曲香纯正、浓郁，但糖化力、发酵力较清香型大曲低。

酒厂设备-工联粮油机械售后好-酒厂设备供应厂家由河南工联粮油机械设备有限公司提供。河南工联粮油机械设备有限公司是一家从事“面粉机,石磨面粉机,玉米加工设备,小米加工设备,杂粮加工设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“面粉机,石磨面粉机,玉米加工设备,小米加工设备,杂粮加工设备”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使工联粮油机械在粮食加工机械中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事面粉机，小型面粉机，面粉机厂家的厂家，欢迎来电咨询。