

# 南开原浆 啤酒原浆 军马酒业

产品名称	南开原浆 啤酒原浆 军马酒业
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

### 酒的品质与风格与酿酒粮食的选择和使用

酒的品质与风格与酿酒粮食的选择和使用尤为相关。清香型和酱香型白酒均是以小麦（或加豌豆）制曲，高粱发酵，均属于单粮（发酵）酒，而浓香型白酒在发酵环节除了高粱之外，还可加入大米、糯米、小米等多种粮谷，变单粮发酵为多粮发酵。多种粮食不仅增加了酒体复合性，而且也让浓香型白酒与不同地理环境结合的能力更加强大。比如，在山东东平郡酒业在酿造环节加入了当地东平湖特产菱角米，酒体的醇甜感得到加强。而在河西走廊的滨河酒业九粮液则增加了当地特有的沙米，从而更具地方文化特色。

采用高温曲或中温曲作为糖化发酵剂，要求曲块质硬，内部干燥并富

采用高温曲或中温曲作为糖化发酵剂，要求曲块质硬，内部干燥并富有浓郁的曲香味，不带任何霉臭味和酸臭味，曲块断面整齐，原浆价格，边皮很薄，内呈灰白色或浅褐色，不带其他颜色。为了增加曲子与粮粉的接触，大曲可加强粉碎，先用锤式粉碎机粗碎，再用钢磨磨成曲粉，精武原浆，粒度如芝麻大小为宜。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，啤酒原浆，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎成4~6瓣即可，一般能通过40目的筛孔，其中粗粉占50%左右。

生产中每次蒸完酒后的酒醅经过扬凉、加曲后都要堆集发酵4~5天，古井原浆，其目的是

使醅子更新富集微生物，并使大曲中的霉菌，嗜热芽孢、酵母菌等进一步繁殖，起二次制曲的作用。堆集品温到达45~50 时，微生物已繁殖得较旺盛，再移入窖内进行发酵，使酿酒微生物占据优势，保证发酵的正常进行，这是酱香型白酒生产独有的特点。

南开原浆-啤酒原浆-军马酒业(诚信商家)由军马酒业有限公司提供。军马酒业有限公司是一家从事“食品生产,食品销售”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“食品生产,食品销售”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使军马酒业在白酒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！