

# 云南五粮金樽 北京正泰实达环保 五粮金樽

产品名称	云南五粮金樽 北京正泰实达环保 五粮金樽
公司名称	北京正泰实达环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市昌平区阳坊镇史家桥村史四路603号（元泰达）
联系电话	15010205822 15010205822

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：北京正泰实达环保科技有限公司

### 五粮金樽蒸馏

把酒甑清洗干净（土灶蒸馏要放足底锅水，蒸汽蒸馏不用放底锅水），在隔层上铺一层（3-5cm）清蒸过的粗糠，酒醅中撒一部分清蒸后的粗糠（稻壳，用量3-5%），使酒醅疏松，便于蒸馏时蒸汽流通，提高蒸馏效率。把发酵好的酒醅均匀撒在隔层上，做到轻、松、均、薄、准，见汽就上，不能压紧，不跑酒，不一压汽。上完后，盖上酒甑盖子，云南五粮金樽，把水封槽补足水，开始进行蒸馏。控制冷却水的流量，保证酒的温度在20-25℃，酒温过高，酒份挥发，五粮金樽报价，产量减少；酒温过低，低沸点物质不能挥发，质量差。酒开始下滴时，根据下料量的多少决定接酒头（一般1000Kg料接酒头500-700ml；500斤以下的原料接酒头100-200ml，酒头含有，不能饮用），五粮金樽厂家，控制冷却水接酒，到25-30度去尾，尾酒单独存放，下次用来回馏。入库酒度建议在53-60度。酒度低不适合贮存。

### 酿酒工艺操作方法

1、原料粉碎粒度：过20目筛50%，粗粒50%，允许有少量整颗粒，但是不能超过50%。感官：粉碎成梁沙，不能太细。

2、加糠：粗糠就是稻壳，用量是原料的18-20%，稻壳要经过15-30分钟的清蒸处理。目的：除去稻壳的杂味，霉变味，同时减少的量。

3、拌料：按照原料的18-20%用量加入已经清蒸过的粗糠（稻壳），翻拌均匀，再加水。水温要求：冬春季水温30-60；夏秋季可以直接用冷水。水分控制，感官达到：拌均匀的原料，用手握紧，手指缝有水，会下滴，但是不能牵线。

### 五粮金樽口感

它以“香气悠久，滋味醇厚，进口甘美，入喉净爽，各味谐调，恰到好处”的风格。喷香浓郁，醇厚甘美，回味悠长，以糯米、大米、高粱、小麦五粮为原料酿制而得名。它是宜宾酒厂用“五粮配方，小麦制曲，人工培窖，双轮低温发酵，量质摘酒，按质拼坛，分级储存，精心勾兑”的技术和悠久的传统工艺精酿而成，不仅在国内遐迩，而且远销国外。

云南五粮金樽-北京正泰实达环保-五粮金樽报价由北京正泰实达环保科技有限公司提供。北京正泰实达环保科技有限公司在工地施工材料这一领域倾注了诸多的热忱和热情，正泰实达一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：高经理。