

冠中酿酒电加热蒸汽发生器48千瓦蒸汽锅炉

产品名称	冠中酿酒电加热蒸汽发生器48千瓦蒸汽锅炉
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.4Mpa 水容积:28L
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

虽然我国的酿酒和酒曲工艺有几千年的历史，但是据考证，大曲或大曲酒的历史尚不足500年。在还没有正式命名白酒时，“烧酒”是朴实的名字、“曲酒”则是美丽的名字。

无论是威士忌糖化剂（麦芽）和发酵剂（酵母）、还是白兰地的发酵剂（酵母），都是相对单一的。所以在酿造流程上也是单一的发酵，或糖化-发酵，在风味物质的种类上偏少。所以它们都需要橡木桶的熟化进一步增加酒液的风味物质。而我们的传统白酒，则是利用大曲作为糖化发酵剂，是一种以生料小麦（或配伍大麦、豌豆）为原料，自然网罗制曲环境中的微生物接种发酵，微生物在曲坯中彼消此长，自然积温转化并风干而成的一种多酶多菌多物质的微生物生态制品。大曲的成分主要是：微生物（菌系）、生物酶（酶系）、化学成分（物系），这三种主要成分种类复杂，是我们的老祖宗像研究中草药一样，在千百年的经验中累积出来的。他们一直不知道大曲里面究竟有什么？直到现代科学出现才一步步揭开大曲神秘面纱，但至今无法完全掌控其：复杂的成分和作用机理。

大曲不只是简单的糖化淀粉，发酵产生酒精，更厉害的是大曲还具有增香的作用。也就是说是大曲造就了白酒的风味。然而，大曲有一个致命的弱点：产酒率低。更要命的是，大曲本身还要“纯粮”制作。大曲酒因为出酒率低，所以在酿酒过程中的添加量非常的多。清香型酒的大曲用量为原粮的20%左右，浓香型酒为20%~25%，而酱香型酒更是达到100%以上。也许你们的三斤粮一斤酒的概念这时要改变了。

所以在传统大曲的基础之上出现了接种强化大曲，也就是人工添加糖化和发酵能力强的菌种，让大曲的出酒率更高。强化大曲还无可厚非，毕竟只是增强了大曲的能力，大曲的自然属性和成分依然存在。而后来发展的纯种大曲，就有一些问题了，直接用人工菌种培育，不过相对非大曲的糖化发酵剂来说，这已经够良心了。

上世纪40年代日本人工纯种麸曲工艺流入我国：以麸皮为原料，蒸熟后接入纯种曲霉，人工培养的散曲。其实当时主要是用在酒精生产上（战争能源）。建国后，为了节约粮食，麸曲工艺就被正式用在白酒上面了。麸曲酒就是以麸曲为糖化剂对谷物进行糖化，再加入酒母发酵酿制。（酒母：酵母菌

的扩大培养液)。麸皮为麸曲的原料，既节省了粮食还能保留谷物风味，对于普通白酒来说不失为一种选择。绝大部分人还不知道，在白酒研究人员那里，他们是把白酒分为普通白酒和优质白酒的。

但是，麸曲白酒依然工艺有些繁琐。有什么简单的工艺呢？既然你们要喝“纯粮酒”，那么酿酒就变得简单了：淀粉糖化和酒精发酵，就这么点事。

那么直接用工业化生产的糖化酶和活性酵母就解决了。当然，酿酒的简化方法很多很多，但基本原理就是这样，用简单的方法在固态发酵的大前提下发酵产生酒精。白酒的“纯粮”已经没了尊严，只是给自己立的贞洁牌坊。而固态发酵，早就被带跑偏了。如果说白酒还有什么它是它根本、重要的东西，那就只有“大曲”了，大曲是我们传统白酒的最后一块圣地。繁体的“麴”或“麴”，我们可以在文字上简写“曲”，但我们的大曲不能简化，不能没有“麦”，大曲是传统白酒“以麦”相承的基因，如果基因都改变了还是白酒吗？

问：固态法酿酒一次400斤高粱用多大的电锅炉？

答：酿酒一次400斤干粮可以用48千瓦的电加热蒸汽发生器，蒸粮烤酒同时满足。