

# 生料熟料 五谷杂粮都可以做白酒 安琪酿酒曲 500g\*20

产品名称	生料熟料 五谷杂粮都可以做白酒 安琪酿酒曲 500g*20
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	300.00/箱
规格参数	类别:酿酒酵母 型号:84000000 品牌:安琪
公司地址	中国 湖北 宜昌市 中南路24号
联系电话	86-717-6369419 07178647752

## 产品详情

安琪牌酿酒曲系用现代生物技术生产的多种活性微生物制剂配制而成。适用于粉粮熟料、生料发酵生产白酒工艺，特别适合于以大米、玉米、高粱等淀粉质为原料的生产。既保留了传统酒曲中多种酶系糖化发酵的特点，又克服了传统酒曲中菌群良莠不齐、出酒率低、白酒杂味、苦味偏重的弱点。具有使用方便、适用性强、技术易掌握、产品质量稳定和出酒率高等特点。

### 【适用范围】

适用于大曲、丢糟酒、麸曲(小烧)酒、小曲酒以及生料液态白酒生产。

### 【产品说明】

安琪公司精心研制，多酶系多菌种微生物复合发酵剂。既保留了传统酒曲中多种酶系糖化发酵的特点，又克服了传统酒曲中菌群良莠不齐、出酒率低、白酒杂味、苦味偏重的弱点，具有使用方便。适用于粉粮熟料、生料发酵生产白酒工艺，特别适合于以大米、玉米、高粱等淀粉质为原料的生产。用它生产的白酒口感纯正，出酒率高。真是生产优质白酒的好帮手!

### 【主要特性】

适用于粉粮熟料、生料发酵生产白酒工艺，特别适合于以大米、玉米、高粱等淀粉质为原料的生产。使用方便、适用性强、技术易掌握、产品质量稳定和出酒率高

### 【产品参数】

配料	生香酵母、酿酒酵母、根霉、糖化酶
贮藏	阴凉、干燥、通风处贮存，受热、受潮易使酿酒曲失效

用途	适用于大曲、丢糟酒、麸曲（小烧）酒、小曲酒以及生料液态白酒生产。
使用方法	先复水活化，按原粮的2.5-5‰添加。具体使用方法可见包装使用说明

### 【熟料使用方法(以1000公斤粮计)】

#### 1、 固态发酵：

麸曲(小烧)白酒：先将2.5-3公斤的酿酒曲溶入30公斤32-35 的温水中，泡10分钟后降温至28-30 ，然后均匀泼洒在已冷至20--25 粮酷上，拌匀即可，入池发酵4 --5天。

丢糟酒：先将2---2.5公斤的酿酒曲溶入30公斤32-35 的温水中，泡10分钟后降温至28-30 ，然后均匀泼洒在已冷至15--20 酒糟上，拌匀即可，入池发酵10---15天。

小曲酒：整粒粮经过浸泡---初蒸---复蒸----出甑----冷却至24---28 后，需要堆积8—12小时，温度为24—30 ，发酵周期为5--7天。用量为0.3-0.5%，用法同上。

#### 2、 液态发酵：

将熟粮泡上水，待温度达到28 时直接将2.5公斤的酿酒曲加入，搅拌10分钟后密封发酵4天。

### 【生料使用方法(以100公斤粉粮计)】

先用300公斤热水拌料，待温度自然冷却至32 左右(期间适当搅拌以防止沉淀)，然后直接加入400克(8两)酒曲搅拌均匀，发酵7-12天。前3天每天搅拌2次，温度控制在28-36 范围内，最佳发酵温度32 左右，短时最高发酵温度不得超过38 ，温度低于26 时应采取保温措施。

### 【注意事项】

1、 对于大米原料生料发酵，可以采用颖粮或碎米直接发酵，但发酵周期要延长10-16天。

2、 发酵周期长短与原料品种、原料粉碎度、酒曲用量和发酵温度等因素有关。一般原料粉碎度细、酒曲用量大时，发酵周期宜短;反之，发酵周期宜长些。

### 【贮存】

适宜于20 以下阴凉、干燥、通风处贮存，保质期12个月。受热、受潮易使酿酒曲失效。