

## 浓香多粮型翻沙调味酒，浓香型白酒

产品名称	浓香多粮型翻沙调味酒，浓香型白酒
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	.00/吨
规格参数	酒精度:38度42度52度 香型:浓香型 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

### 产品详情

生产工艺1. 原料处理 浓香型多粮型白酒生产所使用的原料主要是大米,糯米,玉米,小麦,高粱。原料要先进行粉碎。目的是使颗粒淀粉暴露出来,增加原料表面积,有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化,糖化时增加与酶的接触,为糖化发酵创造良好的条件。但原料粉碎要适中,粉碎过粗,蒸煮糊化不易透彻,影响出酒;原料粉碎过细,酒醅容易发腻或起疙瘩,蒸馏时容易压汽,必然会加大填充料用量,影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺,原料要经过多次发酵,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。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,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,粒度如芝麻大小为宜。在固体白酒发酵中,稻壳是优良的填充剂和疏松剂,一般要求稻壳新鲜干燥,呈金黄色,不带霉烂味。为了驱除稻壳中的异味和有害物质,要求预先将稻壳清蒸30~40min,直到蒸汽中无怪味为止,然后出甑凉干,使含水量在13%以下,备用。2. 出窖 南方酒厂把酒醅及酒糟统称为糟。浓香型酒厂均采用经多次循环发酵的酒醅(母糟、老糟)进行配料,人们把这种糟称为“万年糟”。“千年老窖万年糟”这句话,充分说明浓香型白酒的质量与窖、糟有着密切关系。浓香型酒正常生产时,每个窖中一般有六甑物料,上面一甑回糟(面糟),下面五甑粮糟。不少浓香型酒厂也常采用老五甑操作法,窖内存放四甑物料。起糟出窖时,先除去窖皮泥,起出面糟,再起粮糟(母糟)。在起母糟之前,堆糟坝要彻底清扫干净,以免母糟受到污染。面糟单独蒸馏,蒸后作丢糟处理,蒸得的丢糟酒,常回醅发酵。然后,再起出五甑粮糟,分别配入高粱粉,做成五甑粮糟和一甑红糟,分别蒸酒,重新回入窖池发酵。当出窖起糟到一定的深度,会出现黄水,应停止出窖。可在窖内母糟中央挖一个0.7m直径、深至窖底的黄水坑;也可将粮糟移到窖底较高的一端,让黄水滴入较低部位;或者把粮糟起出窖外堆糟坝上,滴出黄水。有的厂在建窖时预先在窖底埋入一黄水缸。使黄水自动流入缸内,出窖时将黄水抽尽,这种操作称为“滴窖降酸”和“滴窖降水”。黄水是窖内酒醅向下层渗漏的黄色淋浆水,它含有1~2%的残余淀粉,0.3~0.7%的残糖,4~5%(v/v)的酒精,以及醋酸、腐植质和酵母菌体的自溶物等。黄水较酸,酸度高达5度左右,而且还有一些经过驯化的己酸菌和白酒香味的前体物质,它是制造人工老窖的好材料,促进新窖老熟,提高酒质。一般工厂常把它集中后蒸得黄水酒,与酒尾一起回酒发酵。滴窖时要勤舀,一般每窖需舀5~6次,从开始滴窖到起完母糟,要求在12h以上完成。滴窖之目的在于防止母糟酸度过高,酒醅含水太多,造成稻壳用量过大影响酒质。滴窖后的酒醅,含水量一般控

制在60%左右。酒醅出窖时，要对酒醅的发酵情况进行感官鉴定，及时决定是否要调整下一排的工艺条件(主要是下排的配料和入窖条件)，这对保证酒的产量和质量是十分重要的。通过开窖感官鉴定，判断发酵的好坏，这是一个快速、简便、有效的方法，在生产实践中起着重要的指导作用。3. 配料、拌和配料在固态白酒生产中是一个重要的操作环节。配料时主要控制粮醅比和粮糠比，蒸料后要控制粮曲比。配料首先要以甑和窖的容积为依据，同时要根据季节变化适当进行调整。如泸州老窖大曲酒，甑容1.25m<sup>3</sup>，每甑投入原料120~130kg，粮醅比为1:4~1:5，稻壳用量为原料量的17~22%，冬少夏多。

配料时要加入较多的母糟(酒醅)，其作用是调节酸度和淀粉浓度，使酸度控制在1.2~1.7左右，淀粉浓度在16~22%左右，为下排的糖化发酵创造适宜的条件。同时，增加了母糟的发酵轮次，使其中的残余淀粉得到充分利用，并使酒醅有更多的机会与窖泥接触，多产生香味物质。配料时常采用大回醅的方法，粮醅比可达1:4~1:6左右。

稻壳可疏松酒醅，稀释淀粉，冲淡酸度，吸收酒分，保持浆水，有利于发酵和蒸馏。但用量过多，会影响酒质。应适当控制用量，尽可能通过“滴窖”和“增醅”来达到所要求。稻壳用量常为投料量的20~22%左右。

配料要做到“稳、准、细、净”。对原料用量、配醅加糠的数量比例等要严格控制，并根据原料性质、气候条件进行必要的调节，尽量保证发酵的稳定。

为了提高酒味的纯净度，可将粉碎成4~6瓣的高粱渣预先进行清蒸处理，在配料前泼入原料量18~20%的40℃热水进行润料，也可用适量的冷水拌匀上甑，待圆汽后再蒸10min左右，立即出甑扬冷，再配料。这样，可使原料中的杂味预先挥发驱除。

酿制浓香型酒，除了以高粱为主要原料外，也可添加其他的粮谷原料同时发酵。多种原料混合使用，充分利用了各种粮食资源，而且能给微生物提供全面的营养成分，原料中的有用成分经过微生物发酵代谢，产生多种副产物，使酒的香味、口味更为协调丰满。“高粱香、玉米甜、大米净、大麦冲”是人们长期实践的总结。

为了达到以窖养醅和以醅养窖，使每个窖池的理化特征和微生物区系相对稳定，可以采用“原出原入”的操作，某个窖取出的酒醅，经过配料蒸粮后仍返回原窖发酵，这样可使酒的风格保持稳定。

出窖配料后，要进行润料。将所投的原料和酒醅拌匀并堆积1h左右，表面撒上一层稻壳，防止酒精的挥发损失。润料的目的是使生料预先吸收水分和酸度，促使淀粉膨化，有利蒸煮糊化。要注意拌和低速快拌，防止挥发，也不能先把稻壳拌入原料粉中，这样会使粮粉进入稻壳内，影响糊化和发酵。