

浓香多粮型基酒优级，浓香型白酒

产品名称	浓香多粮型基酒优级，浓香型白酒
公司名称	泸州纳溪盛兴酒业有限公司
价格	21800.00/吨
规格参数	品牌:浓香多粮型基酒 卫生许可证:泸纳卫食字(2006)第0040号 商品条形码:无
公司地址	泸州市纳溪区新乐镇长江二桥旁
联系电话	086 0830 4216333 13982418056

产品详情

品牌	浓香多粮型基酒	卫生许可证	泸纳卫食字(2006)第0040号
商品条形码	无	产品标准号	GB/T10781.1
净重	散装(ml)	保质期	长期(年)
酒精含量	60.5(%)	原料与配料	大米,糯米,玉米,小麦,高粱
生产厂家	泸州市永隆酒厂	OEM	是
原产地	四川	特产	是
储藏方法	酒罐贮存		

泸香型大曲白酒也称浓香型或窖香型白酒，它的产量占我国曲酒总量的一半以上，泸型大曲酒具有“窖香浓郁，绵柔甘冽，入口甜，落口绵，尾子净”的特点。泸型酒采用典型的混蒸续渣工艺进行酿造。酒的香味主要来源于优质窖泥和所谓的“万年糟”。由于发现泥窖和成品酒的质量有着密切关系，尤其是窖泥中己酸菌对生香至关重要，于是各厂通过选育，培养出优良的己酸菌做成人工老窖，极大地推动了泸型曲酒的质量的提高。

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，要求预先把稻壳清蒸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，最上面一甑回糟(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；或者把粮糟起到窖外堆糟坝上，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1.25m³，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。要注意拌和低翻快拌，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。

