杏花村45度白玉酒清香型散白酒5斤装45度

产品名称	杏花村45度白玉酒清香型散白酒5斤装45度
公司名称	山西杏花福酒业有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:白玉酒 型号:清香型 产地:山西
公司地址	吕梁南安镇工业区杏花路88号
联系电话	0358-3073666 13603556915

产品详情

白玉酒

酒精度：45%vol

净含量：2.5l

香型：清香型

原料：水、高粱、大麦、豌豆

执行标准：gb/t10781.2-2006（优级）

生产许可证：qs140015010641

储存条件：置于阴凉、干燥、通风处

生产厂家：山西杏花福酒业有限公司

电话：13603556915

传真：0358-3073666

条码：6942279302307

45度白玉酒5斤装采用传统的酿造工艺，原料采用的是晋中地区所产的“ 一把抓 ”高粱，20世纪70年代

以后，改用杂交高粱“ 晋杂4号 ”和“ 晋杂5号 ”等新品种。酿造的第一道工序就是要把酿造酒的主要材料—高粱原粮破碎成糁状高粱的粉碎度随生产工艺而变化,原料粉碎越细,越有
利于蒸煮糊化,也有利于和微生物,酶的接触.但由于大曲酿
造一般发酵周期比较长,酶中所含淀粉浓度较高,若粉碎过
细,会造成升温快,容易污染杂菌等缺点.故高粱粉碎要求为 4,6,8
瓣/粒,细粉保持在30%左右,整粒量,含壳量都要限 制在一定比例以下.
大曲的粉碎度:大楂用曲要求粉碎成大者如豌豆,小者
如绿豆,能通过1.2mm筛孔的细粉不超过55%;二楂用曲要
求大者如绿豆,小者如小米,能通过1.2mm筛孔的细粉不超
过75%;夏季时粉碎要粗些,防止发酵升温太快,冬季则要细 一 些. 2 润糁 流淌在杏花村的千年清香
高粱经粉碎后叫"红糁".红糁在清蒸前须先加热水拌和,
这一道工序叫"高温润糁".润糁的目的是使原料吸收一定的
水分,以利于糊化.水量,水温根据季节不同灵活掌握,然后交 下一道工序.
高温润糁一般加入原料重量60%～70%的热水,不同季节 需要加入不同温度的水.拌匀后,堆积润料20h
左右,这时堆 料温度上升,夏季能达52cc 左右.中间翻动2～3 次,如糁皮干 燥,应补加适量温水.
润糁是酿酒生产的基础工作,一点不能马虎,要按照"四
二合一再倒一"快速润糁的标准进行操作.即把和起的糁分成。

公司酿造的45度白玉酒5斤是有资深专业的酿酒师精心把关酿制的每一个环节，把45度白玉酒5斤的品质做到最好，公司秉承诚信、守信、认真负责的态度打造45度白玉酒的品牌，让更多喜欢清香白酒的客户品尝到原汁原味的45度白玉酒。