

# 酿酒坊如何加盟—200斤玉米酿酒设备价格

产品名称	酿酒坊如何加盟—200斤玉米酿酒设备价格
公司名称	东莞市石龙一本五金机械经营部
价格	1.00/台
规格参数	品牌:唐三镜
公司地址	广东省东莞市石龙镇广源路老火车站
联系电话	15989656923

## 产品详情

我们常常在外喝的瓶装酒，每一种都是有自己的香型的，那你知道这些香型是怎么制作出来的吗？唐三镜酒械酿酒设备公司的王志家老师总结了儿种比较常见的香型酒跟大家来探讨：

1、酱香型白酒 总结出气候条件对酿制大曲酱香型白酒的影响。茅台地区的自然条件是海拔409m，全年平均风速约为1.2m/s，空气相对湿度为63%~88%，平均降雨量为1088mm，平均气温约为21°C。实践表明，只有这样高温、多雨、潮湿的气候条件，才适合酱香型大曲酒酿酒工艺中微生物的发酵，才适合多轮次的发酵工艺需要。（更多酿酒技术请搜索“唐三镜王志家”）

酱香型大曲酒“四高一长”的工艺特点。“四高一长”，即高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒和长期贮存。同时，确定了酱香型大曲酒是由“酱香、醇甜、窖底香”二种典型体的基酒构成，并明确了各自所占的比例。此外，各地对酱香型白酒主体香气成分的研究也有一定的进展。肯定了浓香型白酒酿造必须使用泥窖的工艺需求。对泥窖的建造总结出如下标准：容积要适当，尽量扩大窖泥与香糟的接触面积；窖墙要有一定斜度，便于窖泥的成熟；窖要密闭，不透气、不渗水。

发明创造“人工老窖”。首先将纯种或混种的己酸菌，经液态扩大培养后，再使用发酵窖泥，把发酵好的窖泥涂于泥窖表层，并及时将糟醅入窖发酵。这种人工老窖的产酒质量相当于十几年自然老窖的产酒水平。此项新技术推动了浓香型白酒的大发展。

采用“双轮底”发酵新工艺，提高酒中酯的含量。所谓“双轮底”，即是把上一批发酵好的窖底香糟留下一甑不出窖，滴尽黄水后，加少许大曲粉翻拌后再发酵一个周期，然后单独出窖蒸馏。这套工艺既能提高酒中酯的含量，又能提高香糟的质量，所以被大多数浓香型白酒厂所采用。

研制成功多项增香工艺，提高浓香型白酒优级品率。有的酒厂采用多种原料酿酒，使酒的香味丰满；有的酒厂采用回酒、回糟发酵，明显提高酒质；有的酒厂采用黄水、酒尾窖外酯化，然后将此酯化液以不同方式参与发酵，明显地提高了酒中酯的含量；还有的酒厂采用“重复发酵”工艺，即把发酵好的酒醅出窖翻拌，加曲后再入窖，发酵一个周期。此法被认为是浓香型白酒提高质量的重要措施。此外，还有“夹泥发酵”、“己酸菌液”灌窖

## 2、浓香型白酒

发酵等工艺措施被部分酒厂采用。

浓香型白酒的微量成分剖析，有效地指导了白酒的勾兑工作。例如：

在泸州特曲酒中分析出香味成分136种，其中定量的108种；对各种酯、酸、醇、羰基化合物的量比关系进行了科学的分析，突出酯类的量比关系。分析认为：己酸乙酯为主体香气，应占总酯比例的40%左右，乳酸乙酯与己酸乙酯的比值小于1，乙酸乙酯与己酸乙酯的比值小于1为好。

3、清香型白酒总结出地缸发酵的优点：便于热量散发，保持最佳发酵温度.促进酒精生成；

密封好，促进酵母在无氧条件下进行发酵作用，便于清洗，有利工艺卫生管理及酒体的干净。

分析出清茬、后火、红心三种大曲生物活性及成分上的差异，确定

三种曲合理的贮存期和科学的搭配使用比例。同时，对清香型白酒使用的小麦、大麦、豌豆三种原料的成分和作用及其量比关系，曲料粉碎程度等都作了较深入的探讨，起到了指导生产的作用。

解析了清香型大曲酒的成分及其量比关系。其中主要有：乙酸乙酯

为主体香气，其含量占总酯50%以上；乙酸乙酯与乳酸乙酯比例合理，一般在1:0.

6左右；(3-苯乙醇、琥珀酸乙酯与形成特殊香气有关；乙缩醛、正丙醇含量较高，酯大于酸多倍。

充分利用酒头及酒尾中的有益物质，研制成功清香型低度白酒。这

种工艺生产的低度酒既保持高度酒的风格，又解决了口味淡；

4、米香型白酒科学地总结了米香型白酒中香味成分的特征。米香型白酒的香味成分特

征概括起来有：主体香味成分是p-苯乙醇、乙酸乙酯和乳酸乙酯，醇含量高

于酯含量，乳酸乙酯含量占总酯的73%以上，乳酸含量占总酸的90%。

5、其他香型白酒凤香型白酒的研究工作成绩突出。在传统工艺操作措施的总结、酒

质微量成分分析、贮存对酒质的影响等诸多方面均有准确的结论。因此，凤

香型白酒被确立为一个新的香型而立足于白酒工业。

兼香型酒的研究工作也有很大进展。总结了“一步法”与“二步法”

两种生产工艺的各自特色；查定了兼香型酒微量成分特征；强调了浓酱谐调是这类酒的质量特色。

豉香型酒、芝麻香型酒、“四特”类型酒均已独立成型。“董酒”和

“老白干”类型酒等的科研工作也开始起步。联系电话:15989656923微信号WZJ564532677?

QQ号:564532677 564532677@qq.com?? 如想了解更多酿白酒技术的资料，请搜索“唐三镜酒械王志家”

或者“唐三镜王志家”，查看更多酿白酒资