

# 淄博白酒贴牌

产品名称	淄博白酒贴牌
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	3:3 4:4 3:3
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

淄博白酒贴牌 采用药小曲做糖化发酵剂, 固态糖化、 液态发酵和液态蒸馏方法制成。 1 原料及工艺  
三花酒采用大米为主料, 酿造用水为纯净山泉水。 工艺流程:

大米 筛选 加水浸泡 沥干 蒸饭 摊凉 加曲药粉 下缸培

菌糖化 加酵母活化水 入缸发酵 蒸酒 2 工艺操作要点 2.1 选料

原料大米一定要无霉变、无虫蛀、色泽光洁的优质粳米为原料, 淀粉含量在65%以上。 2.2 浸泡

将选好的大米用纯净水洗去表面杂质及不洁之物后, 放入浸米池(1.5 - 2立方米的浸泡池) 浸泡2 ~ 4

小时。 2.3 蒸饭 将浸泡好的大米捞出沥干后装甑, 盖好甑盖后开汽压蒸煮, 一般情况下用0.4MPa

条件下蒸30分钟左右。 米饭要求熟而不粘, 内无生心, 有自然的米香味, 蓬松自如。 打开甑盖后, 将饭粒轻匀

出甑, 要求米饭的含水量为63% ~ 65%, 外观要求无破粒、饱满、透心。 2.4 摊凉加曲

蒸好的饭出甑后倒入晾床摊晾、搅散(摊晾, 再用吹风机吹冷至32 ~ 35 时), 加入大米原料重的1% ~ 1.5

%小曲粉拌匀。 2.5 下缸糖化 经凉冷加曲药后的饭醅即可迅速入缸(槽) 培菌糖化, 每缸装料在25 ~ 35kg

, 在有利的有氧条件下培菌糖化, 经过25 ~ 35 小时

后, 菌体开始生长, 代谢产生热量, 醅温逐渐上升。 当培菌达20 ~ 24 小时, 醅温在35 ~ 37

时适宜。 如果醅温过高, 可采取倒缸 或其他降温措施。 培菌糖化期间, 为了供足糖化所需的氧分, 可将

米饭扒开, 使饭心呈凹形状, 汁液汇聚于中心, 并使周围饭粒充分接触氧气, 便于微生物繁殖增强糖化力,

总的培养糖化时间为22 ~ 26 小时, 糖化可达85%以上。 2.6 发酵

大米经培菌糖化后的醅即可加水得活化后的酵母液, 在液体状态下进行发酵, 加水量为投料量的1.3 ~ 1.5

倍, 水温可根据气候条件而定, 一般夏季水温为34 ~ 36 , 冬季为37 ~ 38 。 加水

得酵母液后轻轻搅拌均匀, 此时醅温在36 左右, 醪液含糖量在10% ~ 12%, 总酸为0.6, 酒精含量在3% ~ 4

%之间, 发酵醅温一般情况下控制在36 较为适宜, 经5 ~ 6 天发酵即可完成。

发酵成熟醪液酒精含量的指标为9% ~ 11%, 总酸含量在0.6% ~ 0.8%, 残糖近似于零。 2.7 蒸馏

发酵成熟的醅可采用土法(土甑) 蒸馏, 在蒸馏过程中必须遵

守掐头去尾、缓火蒸馏、分段提取的原则。 截取酒头量一般在0.5 ~ 1kg, 流酒温度夏季小于45

、冬季小于35 。 当酒度降至45度以下时, 开始收酒尾, 再入下甑复蒸。 2.8 陈酿 蒸馏分级后,

酒按需陈酿, 陈贮容器采用500kg 优质陶缸较好。 贮存时间按需陈酿3 ~ 36 个月不等,

这样做既可使酒在自然条件下在缸中发生氧化还原反应, 又使某些微量元素逐步在酒中

自然结合和摒弃, 使酒中酸、酯、醇溶解混合和老熟。 2.9 勾兑调味 经过陈酿后的酒,

可按三花酒标准进行分级组合,使酒体完全达到该酒风格特点(以 - 苯乙醇为主体的米香型白酒)。2.10  
成品酒感官质量 蜜香清雅,酒体丰满醇厚,绵甜柔和,余味爽净淄博白酒贴牌