

德州白酒贴牌

产品名称	德州白酒贴牌
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

德州白酒贴牌浓香型大曲酒的原料主要是高粱，辅以小麦、大米、糯米、玉米。在白酒界有“高粱产酒香、玉米产酒甜、大麦产酒冲、大米产酒净、小麦产酒糙”。现在白酒行业的浓香型酒大多都是采用这五种原料进行生产的，本设计的原料选择也是这五种谷物。2.1.1.2对原料的质量要求高粱：要求颗粒饱满、无杂质、无霉烂虫蛀、无农药污染。小麦：要求颗粒完整，饱满无霉烂、无虫蛀、无农药污染、无泥沙及其他杂物。大米、糯米：优质。玉米：优质，且为脱脂玉米。稻壳：新鲜、干净、无霉烂、呈金黄色，要求为粗糠。2.1.1.3酿酒原料的配比（百分比）参照“五粮液”的工艺，本设计确定的各种谷物在原料中的配比如下：高粱36%，小麦16%，玉米8%，糯米18%，大米22%。2.1.1.4粮糠比稻壳作为酿酒的辅料，其作用是调节酒醅的淀粉浓度，冲淡酸度，吸收酒精，保持浆水；使酒醅有一定的疏松度和含氧量，并增加界面，使蒸煮、糖化发酵和蒸馏能顺利进行；另外还有帮助酒醅在发酵过程中升温的作用。稻壳用量为粮粉用量的17~22%，具体用量视母糟的湿度而定。2.1.2浓香型大曲酒生产工艺流程德州白酒贴牌