

聊城白酒专业贴牌

产品名称	聊城白酒专业贴牌
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

聊城白酒专业贴牌 酒醅还原糖的变化与淀粉的变化相对应，一般在发酵的前三天达高，以后随发酵的时间的推移，酵母数目增加，还原糖含量很快地下降，并保持一定的数量，直至出窖为止。这是边糖化边发酵造成的，糖分积累不多，极有利于酵母的酒精发酵。酒度随着发酵的进行而逐渐升高，一般在15~20天左右达到高值，以后由于酯化和成酸而有所降低，尽管发酵后期糖化发酵作用任在进行，但由于作用微弱，酒精含量增加甚微。曲酒的酒醅具有较强的缓冲能力，因而发酵过程中pH的变化不大，这对酿酒微生物和大部分酶的生化活性有较好的保护作用，对有害细菌的侵袭起到抑制作用。pH过低也会使液化酶加快钝化。酵母数量在发酵初期，随着酒醅品温的升高和还原糖的增多而增加，一般在入窖后8天左右，酵母细胞密度达到高，以后随着发酵时间的延长而逐步降低

。酒醅发酵其间温度`酒度`糖度`酵母数的变化如下：表2-4

发酵糟主要成分的变化参照表聊城白酒专业贴牌