

白酒订制 光瓶白酒定制

产品名称	白酒订制 光瓶白酒定制
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

料粉碎，原料粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用，根据原料特性，粉碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过20孔筛者占60%以上。

2、配料，将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础，配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现。

3、蒸煮糊化，利用蒸煮使淀粉糊化，有利于淀粉酶的作用，同时还可以杀死杂菌，蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度等而定。

4、冷却，蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10 时，品温应降至30~32 ，若气温在10~15 时，品温应降至25~28 ，夏季要降至品温不再下降为止。

5、拌醅，固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。

6、入窖发酵，入窖时醅料品温应在18~20 （夏季不超过26 ），入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。

7、蒸酒，发酵成熟的醅料称为香醅，它含有极复杂的成分，通过蒸酒把醅中的酒精、水、醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。

扩展资料：

1、白酒俗称烧酒，是一种高浓度的酒精饮料，一般为50~65度，根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，它可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类。

- 2、原料配方 凡含有淀粉和糖类的原料均可酿制白酒，但不同的原料酿制出的白酒风味各不相同，粮食类的高粱、玉米、大麦，薯类的甘薯、木薯，含糖原料甘蔗及甜菜的渣、废糖蜜等均可制酒。
- 3、我国传统的白酒酿造工艺为固态发酵法，在发酵时需添加一些辅料，以调整淀粉浓度，保持酒醅的松软度，保持浆水。
- 4、酒曲、酒母 除了原料和辅料之外，还需要有酒曲，以淀粉原料生产白酒时，淀粉需要经过多种淀粉酶的水解作用，生成可以进行发酵的糖，这样才能为酵母所利用，这一过程称之为糖化，所用的糖化剂称为曲(或酒曲、糖化曲)。