

## 白酒加工的手段

产品名称	白酒加工的手段
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

很久以前酿造的白酒与现在酿造的白酒有很多区别：这主要是发酵剂区别大。大企业酿造白酒技术更加先进，传统的部分还是保留，小作坊白酒企业都以降低成本，技术风险让提供者承担，结果味道发生了变化。1、酵母传统白酒企业自己培养酵母菌，这里的酵母菌具有产酯能力，酒水会更香。现代白酒多以成品“[酒类活性干酵母](#)

”取代，这类酵母产酯能力弱，产酒能力强。2、起到糖化作用的酶制剂。传统酿酒是用大曲、麸曲（河内白曲、UV48）做为淀粉转化成糖的酶制剂。成本高，人员劳动强度大，技术掌握能力不稳定，出酒率不稳定，部分大企业还是使用。现代酿酒作坊多以糖化酶做酶制剂，出酒率高。糖化酶很多微生物企业生产，成本低。我不支持你自己酿酒，若是经过酿酒知识的积累，参观当地的酿酒企业，取得了一定的基础（人脉、设备、场地、技术）再考虑酿酒吧。