

高温曲中温曲压池子酒池厂家出售

产品名称	高温曲中温曲压池子酒池厂家出售
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	680.00/件
规格参数	高温曲中温曲:池子酒池厂家出售 高温曲中温曲:池子酒池厂家出售 高温曲中温曲:池子酒池厂家出售
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

池子酒池厂家出售，高温曲中温曲压池子酒池厂家出售，扰人的蝉鸣，干燥的天气，总给人慵懒的理由，但这并不会影响古井贡酒的酝酿，因为他们有“对付”高温的独特酿酒法宝压池子工艺。什么是压池子工艺？这种工艺又是怎么诞生的？因祸得福1974年5月21日晚，古井酒厂酿酒车间意外着火，烧坏厂房，造成一定损失。由于厂房重建，窖池原料被迫延长发酵。到了秋天厂房盖好后，酒厂重新组织生产，当时有人担心能不能烧出酒来，而结果生产出的都是上等贡酒。这一事件因祸得福，从而引出压池子生产工艺。这一工艺作为酿酒生产“安全度夏”的措施被沿用至今。探索创新1986年，古井酒厂扩大使用压池子的生产方法，故意延长发酵期。在接下来的几年时间里，压池子生产取得了非常显著的效果。1989年，古井开始全面实施夏季压池子生产作业，逐渐地探索出了“生产周期法”，规定了一年四季如何操作、如何管理的程序。现在的古井贡，每到夏季就开始压池子，经过120天的超长发酵，等到9月9日，口感醇正的“头酒”也就酿成了。舍量求优现在，压池子生产成为古井贡酒的一种独特的生产工艺和作业制度。这一时期产酒量会下降，但是名酒率大幅度提高。生产的古井贡原酒酒体醇厚丰满，风格幽雅诱人，是一年中的酒，而舍量求优的工匠精神一直延续至今。工艺升华压池子工艺法的使用，不仅使大曲酒生产工艺更适应于自然规律的变化，避开了夏季高温对酿酒生产的不利影响，而且提高了出酒率和名酒得率，同时夏季压池子也培养了窖池，为以后进一步提高酒的质量奠定了基础。