

高温白酒酒曲高温曲厂家

产品名称	高温白酒酒曲高温曲厂家
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	369.00/件
规格参数	高温曲白酒:酒曲高温曲厂家 高温曲白酒:酒曲高温曲厂家 高温曲白酒:酒曲高温曲厂家
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

高温白酒酒曲高温曲厂家，安徽古家百年酒业为你提供专业化的服务，厂家常年酿造酒曲，桃花春曲，有很多酒厂客户朋友都需要酒曲，我厂家酒曲质量好，为客户提供正规的专业的服务。

温制曲工艺是大曲酱香白酒酿制所独有的制曲方式。曲料（以小麦为主）被制成一块块的曲块，入仓发酵，其温度逐渐上升到60 以上，先经过40天~50天的发酵，再经过6个月以上贮存才能使用。其曲子发酵时间之长，温度之高，在白酒生产中首屈一指。

步骤

编辑

酿酒的第一步是制曲。

端午踩曲

每年端午

后，酒师们开始制造曲药。曲药以小麦为原料，先将小麦粉碎，加入水和“母曲”搅拌，放在木盒子里，工人站在盒子里用脚不停地踩。“刚来的工人都受不了这个活，踩两天腿就会疼得下不了楼。”茅台

制曲车间的一名工人对我说。

曲块发酵

制曲时间在夏天，制曲车间里的温度经常高达40摄氏度。高温有利于微生物的生长，这些微生物混入曲块中分泌出大量的酶，可以加速淀粉、蛋白质等转化为糖分。每到夏天，制曲车间的门上爬满了一层名为“曲蚊”的小虫，人一张口甚至能吸进几只。制曲需要的就是这样的微生物环境