

## 散白酒 散酒 散酒代理 散酒价格

|      |                   |
|------|-------------------|
| 产品名称 | 散白酒 散酒 散酒代理 散酒价格  |
| 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<br>4:4<br>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

优点：能够准确地做到分层蒸馏、分级摘酒和分层入窖发酵，用糠量低，母糟黄水滴淋较净，母糟降酸到位，使双轮母糟参与下轮配比和循环发酵，促进了粮糟的酸和呈香、味物质的丰富，更促进了母糟和老窖的老熟速度。粮食和母糟同时蒸馏和蒸煮，节约了蒸汽资源成本，促进了酒体的丰满和醇厚，增加了酒体的粮食复合香气。缺点：本工艺的大不足是敞开窖过多，正常时每天要有三口敞开窖，情况特殊时每天要有四口窖敞开，一口窖有时达到60个小时。在南方生产车间的敞开窖只在母糟上搭一层塑料布，窖池的上半部全部裸露，虽然气候平和，湿度高，但是窖池的水分和酒分也有一定的损失；北方地区在敞开窖的母糟上盖了一层塑料布，又在窖池上口加盖了一个木框塑料盖，密封较严，但是，每口窖池每天要多次滔黄水，塑料封盖要多次打开，因北方地区气候干燥，风多风大，窖池和母糟更有可能流失水分和酒分，也给杂菌留下了侵入的机会，这是北方地区做混蒸跑窖工艺的很大的不利因素。古贝春集团有限公司生产技术人员自2005年开始，总结本公司的这三套工艺的优劣，同时也对其他厂家三套不同工艺进行研究和总结，取长补短，开创了混蒸小跑窖工艺，2008年在全公司推广后，成效显著。

浓香混蒸混烧小跑窖新工艺流程和要求